



413446S-2025



河南味生合食品科技有限公司企业标准

Q/HWSH 0003S-2025

固态复合调味料

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

河南味生合食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南味生合食品科技有限公司起草并提出。
本标准主要起草人：苗振山。

H N

Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、香辛料[辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种]、白果、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、桂圆、枸杞子、山药、紫苏、大枣、味精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、番茄粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的几种为原料，添加或不添加酱油粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、十三香调味品、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、 β -胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖中的一种或几种，经预处理、配料、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同及食用方式不同，产品分类为：即食类固态复合调味料、非即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、紫苏、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.8 鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.10 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 酱油粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、十三香调味品应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.14 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.17 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.18 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.29 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.30 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	固 态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味；或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

无机砷 ^a （以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
阿斯巴甜 ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
姜黄素 ^b ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
柠檬黄 ^b ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
<p>注1：a可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；</p> <p>b仅适用于添加该种添加剂的产品检验，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1；</p> <p>c仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味粉的产品；</p> <p>注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

2.4 微生物限量

即食类产品的微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料[辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种]、白果、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、桂圆、枸杞子、山药、紫苏、大枣、味精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、番茄粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的几种为原料，添加或不添加酱油粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、十三香调味品、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、 β -胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖中的一种或几种，经预处理、配料、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南味生合食品科技有限公司

QB