



413504S-2025

河南省诚实人食品科技有限公司企业标准

Q/HCSK 0004S-2025

复合调味谷物粉

2025-12-05 发布

2025-12-05 实施

河南省诚实人食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省诚实人食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马驰原、张登立。

H N
Q B

复合调味谷物粉

1 范围

本标准规定了复合调味谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、小米粉中的一种或几种为主要原料,添加食用盐、味精、白砂糖、香辛料【辣椒、八角、桂皮、肉桂、丁香、小茴香、甘草、孜然、花椒、麻椒、香菜籽、洋葱、大葱、小葱、蒜、(生)姜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芫荽、姜黄、干姜中的一种或几种】或其香辛料颗粒/粉、香葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、白芝麻、黑芝麻中的一种或几种,添加或不添加黑米粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、豌豆粉、食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种)、食用植物油(菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种)、动物油(牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种)、番茄粉、脱水蔬菜(脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水高丽菜中的一种或几种)、脱水藻类(脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种)、黄花菜、黑木耳、大豆组织蛋白、麦芽糊精、花生仁(花生碎)、豆皮、粉条、酱油粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、碳酸氢钠、食品用香精中的一种或几种,经预处理、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的非熟制的非即复合调味谷物粉。

根据所用原料不同,产品分为不同类别。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 香辛料、香辛料颗粒、香辛料粉、辣椒粉、香葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 或 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.11 芝麻、花生仁（花生碎）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.19 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 黑豆粉、黑米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.22 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.23 动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.26 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。
- 2.1.27 黑木耳应符合 GB /T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 酱油粉应符合 GB 31644 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
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、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	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、小米粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、香辛料【辣椒、八角、桂皮、肉桂、丁香、小茴香、甘草、孜然、花椒、麻椒、香菜籽、洋葱、大葱、小葱、蒜、（生）姜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芫荽、姜黄、干姜中的一种或几种】或其香辛料颗粒/粉、香葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、白芝麻、黑芝麻中的一种或几种，添加或不添加黑米粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、豌豆粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、大豆色拉油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、动物油（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、番茄粉、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水高丽菜中的一种或几种）、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、黄花菜、黑木耳、大豆组织蛋白、麦芽糊精、花生仁（花生碎）、豆皮、粉条、酱油粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、碳酸氢钠、食品用香精中的一种或几种，经预处理、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的非熟制的非即复合调味谷物粉。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，制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省诚实人食品科技有限公司

QB