

Q/HQS 0006S-2025



河南莽香厨食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0006S-2025

# 固态复合调味料

2025-01-09 发布

2025-01-09 实施

河南莽香厨食品科技有限公司 发布

# 前 言

本标准由河南莽香厨食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李丛丛。

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。

本标准适用于以香辛料或香辛料粉（辣椒、八角、孜然、姜、葱、小茴香、高良姜、肉桂、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、麻椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香茅、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种）、干辣椒（切段）、辣椒段、陈皮（粉碎）、白芷（粉碎）、花生碎（花生仁炒制、粉碎）、黄豆粉（黄豆炒制、粉碎）、黄豆粒（黄豆炒制、破碎或不破碎）、食用玉米淀粉、小麦粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、芝麻仁、葵花籽仁、食用盐、味精、白砂糖、大豆油、葵花籽油、食用葡萄糖、骨素、肉松、虾粉、牛肉粒、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、牛油、水解大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、果蔬粉（番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、枸杞粉、红枣粉、西蓝花粉、莲藕粉、山药粉、红薯粉中的一种或几种）、杏仁粉、花生粉、黑芝麻粉、绿豆粉、魔芋粉、食用菌粉（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、辣椒红、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、高粱红、辣椒红、胭脂虫红、天然胡萝卜素、栀子（粉碎）、食品用香精中的一种或几种，经配料、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、调配、混合、炒制或不炒制、包装加工制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的不同，产品分类为即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.10 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 芝麻仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 杏仁粉、花生粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 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 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.16 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 栀子、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.26 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.27 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.29 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.30 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.31 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.39 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 魔芋胶应符合 GB/T 41157 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.47  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.48 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.49 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.52 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.54 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.55 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.56 大豆分离蛋白、大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.57 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.58 水解大豆蛋白粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.59 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.60 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.61 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.62 虾粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.63 牛肉粒应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.64 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.65 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.66 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.67 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.68 干辣椒、辣椒段应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.69 葵花籽仁应符合 GB 19300 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 | 粉末状或具有原料应有性状 | 取出样品一份，置一洁净白瓷盘中， |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽   | 自然光下用肉眼观察色泽及性状，并 |

|      |                  |                             |
|------|------------------|-----------------------------|
| 气、滋味 | 具有该产品应有滋味、气味，无异味 | 检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 杂质   | 无霉斑，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, %  | ≤ 16.0 | GB 5009.3   |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g   | ≤ 55.0 | GB 5009.44  |
| 无机砷 (以 As 计), mg/kg  | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg   | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg   | ≤ 20.0 | GB 5009.256 |
| 姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg  | ≤ 0.1  | SN/T 4890   |
| 胭脂虫红 (以胭脂红酸计) <sup>a</sup> , g/kg  | ≤ 1.0  | GB 5009.288 |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg   | ≤ 2.0  | GB 5009.83  |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg  | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg  | ≤ 0.5  | GB 5009.121 |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg  | ≤ 0.6  | GB 5009.28  |
| 3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg  | ≤ 1.0  | GB 5009.191 |
| <p>1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p>3、b 仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品检验；</p> <p>4、无机砷可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定；</p> <p>同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p> |        |             |

### 2.4 微生物限量

微生物 (仅适用于即食产品) 限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目         | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|-------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|             | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数, CFU/g | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g | 5                     | 2 | 10              | 100             | GB 4789.3中平板计数法 |

|                         |   |   |     |      |             |
|-------------------------|---|---|-----|------|-------------|
| 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 |
| a 样品的采集及处理按GB4789. 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

## 编制说明

本标准适用于以香辛料或香辛料粉（辣椒、八角、孜然、姜、葱、小茴香、高良姜、肉桂、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、麻椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种）、干辣椒（切段）、辣椒段、陈皮（粉碎）、白芷（粉碎）、花生碎（花生仁炒制、粉碎）、黄豆粉（黄豆炒制、粉碎）、黄豆粒（黄豆炒制、破碎或不破碎）、食用玉米淀粉、小麦粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、芝麻仁、葵花籽仁、食用盐、味精、白砂糖、大豆油、葵花籽油、食用葡萄糖、骨素、肉松、虾粉、牛肉粒、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、牛油、水解大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、果蔬粉（番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、枸杞粉、红枣粉、西蓝花粉、莲藕粉、山药粉、红薯粉中的一种或几种）、杏仁粉、花生粉、黑芝麻粉、绿豆粉、魔芋粉、食用菌粉（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、辣椒红、姜黄素、β-胡萝卜素、焦糖色、红曲红、高粱红、辣椒红、胭脂虫红、天然胡萝卜素、栀子（粉碎）、食品用香精中的一种或几种，经配料、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、调配、混合、炒制或不炒制、包装加工制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》和制订本标准，作为组织生产、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。