



410489S-2025



河南万品丰食品有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2025

固态调味料

2025-02-12 发布

2025-02-12 实施

河南万品丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南万品丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董水红。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固态调味料，根据产品不同可分为香辛料调味料及固态复合调味料。

香辛料调味料是以小茴香、八角、花椒、肉桂、桂皮、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、草果、辣椒干、姜黄、高良姜、丁香、砂仁、孜然（枯茗）、山奈、葫芦巴、月桂叶、丁香、葛蒻子、多香果、百里香、芫荽、豆蔻、荜拔、蒜粉、洋葱粉、当归中的一种或多种为主要原料，加入或不加入罗汉果、橘皮、芝麻、白芷、山楂、紫苏、山药、百合、牡蛎、枣、枸杞子、栀子中的一种或几种，经拣选、干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装加工而成的即食或非即食香辛料调味料。

固态复合调味料是以香辛料调味料（上述原料）、香菇柄、菌菇或其粉（香菇、茶树菇、白牛肝菌、松茸、真姬菇中的一种或几种）、青椒粉、蒜粉、虾皮粉、海苔、酱油粉、洋葱粉中的多种为原料，经拣选、干燥、粉碎、混合，加入小麦粉、绿豆（研磨成粉）、食用玉米淀粉、藕粉、马铃薯淀粉、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母提取物、酵母抽提物、玉米粉、大米粉、黄豆粉、鸡肉粉、牛肉粉、白芝麻、花生仁、豌豆粉、香葱粉、当归、黄花菜、木耳、鸡肉提取物、鸡油、鸡蛋全蛋液、蛋黄粉、鸡精调味料、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料中的多种，加入或不加入磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲米、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、核黄素、柠檬酸、碳酸钙、二氧化硅、硬脂酸钙、柠檬黄、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、包装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。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 小茴香、八角、花椒、肉桂、桂皮、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、草果、辣椒干、姜黄、高良姜、丁香、砂仁、孜然（枯茗）、山奈、葫芦巴、月桂叶、丁香、葛蒻子、多香果、百里香、罗汉果、芫荽、豆蔻、荜拔、蒜粉、洋葱粉、当归应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.4 橘皮、白芷、山楂、紫苏、山药、百合、牡蛎、枣、枸杞子、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020年版的规定。

2.1.5 香菇柄、菌菇或其粉应符合GB 7096的规定。

2.1.6 青椒粉、蒜粉、洋葱粉、香葱粉应符合NY/T 1884的规定。

- 2.1.7海苔应符合GB 19643的规定。
- 2.1.8酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.9小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.10绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.11食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.12藕粉应符合GB 19640的规定。
- 2.1.13马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.14食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.15味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.16白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.17食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.18麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.19酵母提取物、酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.20玉米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.21鸡肉粉、牛肉粉应符合GB 2726的规定。
- 2.1.22白芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.23花生仁应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.24黄花菜应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.25木耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.26鸡肉提取物应符合GB 30616的规定。
- 2.1.27鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.28鸡蛋全蛋液、蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.29鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.30鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.31牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.32磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.33乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.34红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.355'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.36黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.37核黄素应符合GB 14752的规定。
- 2.1.38柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.39碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

- 2.1.40 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.41 硬脂酸钙应符合GB 1886.102的规定。
- 2.1.42 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.43 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.45 食用香精应符合GB 30616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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 14(香辛料调味料) 20(固态复合调味料)	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10(香辛料调味料)	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0(香辛料调味料)	GB 5009.4
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 55(适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
核黄素 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg(适用于使用山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		
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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表2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
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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐 (添加食用盐的产品)、总灰分 (香辛料调味料)、酸不溶性灰分 (香辛料调味料)、菌落总数 (即食产品)、大肠菌群 (即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于固态调味料，根据产品不同可分为香辛料调味料及固态复合调味料。

香辛料调味料是以小茴香、八角、花椒、肉桂、桂皮、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、草果、辣椒干、姜黄、高良姜、丁香、砂仁、孜然（枯茗）、山奈、葫芦巴、月桂叶、丁香、葛籐子、多香果、百里香、芫荽、豆蔻、荜拔、蒜粉、洋葱粉、当归中的一种或多种为主要原料，加入或不加入罗汉果、橘皮、芝麻、白芷、山楂、紫苏、山药、百合、牡蛎、枣、枸杞子、梔子中的一种或几种，经拣选、干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装加工而成的即食或非即食香辛料调味料。

固态复合调味料是以香辛料调味料（上述原料）、香菇柄、菌菇或其粉（香菇、茶树菇、白牛肝菌、松茸、真姬菇中的一种或几种）、青椒粉、蒜粉、虾皮粉、海苔、酱油粉、洋葱粉中的多种为原料，经拣选、干燥、粉碎、混合，加入小麦粉、绿豆（研磨成粉）、食用玉米淀粉、藕粉、马铃薯淀粉、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母提取物、酵母抽提物、玉米粉、大米粉、黄豆粉、鸡肉粉、牛肉粉、白芝麻、花生仁、豌豆粉、香葱粉、当归、黄花菜、木耳、鸡肉提取物、鸡油、鸡蛋全蛋液、蛋黄粉、鸡精调味料、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料中的多种，加入或不加入磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲米、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、核黄素、柠檬酸、碳酸钙、二氧化硅、硬脂酸钙、柠檬黄、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、包装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，参照相关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。