



410626S-2025



河南徽商国际食品有限公司企业标准

Q/HHGS 0003S-2025

# 固态复合调味料

2025-02-28 发布

2025-02-28 实施

河南徽商国际食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南徽商国际食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李付友。

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。

本标准适用于以紫苏籽、孜然、香菜籽、熟黄豆、熟芝麻、辣椒中的一种或几种经炒制后，添加鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、海鲜（虾、贝）粉、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、番茄粉、酵母抽提物、麦芽糊精、香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、白芷、陈皮、蛋黄粉、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、食用色素（日落黄、焦糖色、柠檬黄中的一种或几种）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素 C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、食用香料（d-木糖、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-咪唑酮中的一种或几种）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、可可粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、食用香精中的几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食的固态复合调味料。

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 紫苏籽、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.3 孜然、香菜籽、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 熟黄豆、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 海鲜（虾、贝）粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.35 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.36 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.37 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.38 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.39 琥珀酸二钠(干贝素)应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.40 d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.41 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-咪喃酮应符合 GB 28365 的规定。
- 2.1.42 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.43 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.44 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.45 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。

2.1.46甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.47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	≤ 30	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 45	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
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐 <sup>a</sup> (以磷酸根计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
<sup>a</sup> 仅适用于使用相应食品添加剂的产品；		
*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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。

## 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（仅适用于添加食用盐的产品）。  
型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以紫苏籽、孜然、香菜籽、熟黄豆、熟芝麻、辣椒中的一种或几种经炒制后，添加鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、海鲜（虾、贝）粉、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、番茄粉、酵母抽提物、麦芽糊精、香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、白芷、陈皮、蛋黄粉、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、食用色素（日落黄、焦糖色、柠檬黄中的一种或几种）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素 C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、食用香料（d-木糖、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-咪唑酮中的一种或几种）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、可可粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、食用香精中的几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食的固态复合调味料。

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》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。

河南徽商国际食品有限公司