410400S-2025

西平县华乐食品厂企业标准

Q/XHS 0002S-2025

固态复合调味料

2025/02/05 发布　　2025/02/05 实施

西平县华乐食品厂 发布

前　　言

本标准由西平县华乐食品厂提出并起草。

本标准起草人：耿华丽。

本标准自发布实施日起替代Q/XHS 0002S-2023(备案号：410594S-2023)。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以豌豆（研磨成粉）、绿豆（研磨成粉）、小麦粉、食用玉米淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辛料或其粉[八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、辣椒、麻椒、藤椒、孜然、草果、砂仁、肉桂、桂皮、肉豆蔻、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶、高良姜、姜黄、芝麻、芫荽（种子）中的一种或几种]、白芷、陈皮（橘皮）、蒜粉、姜粉、葱粉、青椒粉、脱水葱段、洋葱粉、扁豆、蚕豆、花生、黄豆、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡肉提取物、鸡油、大豆油、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、虾米粉中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、琥珀酸二钠、硬脂酸钙、乙基麦芽酚、焦糖色、诱惑红、赤藓红、红曲红、红曲米、日落黄、柠檬黄、姜黄素、β-胡萝卜素、辣椒红、食品用香精（鸡肉味香精、肉味香精、虾肉味香精、鸡肉膏香精、牛肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、辣椒油精、多味肽粉香精中的一种或几种）、二氧化硅、苯甲酸钠中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、配料、混合、粉碎、搅拌、包装加工而成的的包含两种及两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同产品可分为：粉浆面条调味料（原味）、粉浆面条调味料（酸味）、豌豆淀粉粉浆面条调味料、包子饺子料、烧烤撒料、椒盐撒料、椒盐粉调味料、芝麻盐复合调味料、香炒辣椒粉调味料、奥尔良腌料、烧烤腌料、海鲜风味调味料、五香粉、鸡肉粉复合调味料、牛肉粉复合调味料、鲜味王调味料、肉味王复合调味料、排骨味王复合调味料、芝麻香复合调味料、炒菜王复合调味料、鲜虾味复合调味料、复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.4 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.6 马铃薯淀粉 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 香辛料或其粉[八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、辣椒、麻椒、藤椒、孜然、草果、砂仁、

肉桂、桂皮、肉豆蔻、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶、高良姜、姜黄、芝麻、芫荽（种子）]、蒜粉、姜粉、葱粉、青椒粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.13 扁豆、绿豆、蚕豆、花生、黄豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 鸡肉提取物应符合 30616 的规定。

2.1.17 鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.20 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.21 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.22 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.23 虾米粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.26 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.27 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.28 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.30 5 ’- 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.31 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.34 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.35 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.36 硬脂酸钙 GB 1886.102 的规定。

2.1.37 乙基麦芽酚 GB 1886.208 的规定。

2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.40 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.42 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.43 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.44 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.45 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.56 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.47 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.49 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.50 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.51 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.52 脱水葱段应符合 NY/T 960 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	粉末状或颗粒状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	≤	14.0	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
诱惑红[a]（以诱惑红计 ），g/kg	≤	0.04	GB 5009.35或SN/T 1743
日落黄[a]（以日落黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄[a]（以柠檬黄计 ），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
姜黄素[a]，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素[a]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
赤藓红[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苯甲酸钠[a]（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.6	GB 5009.28

磷酸盐[b]（以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

b 该指标仅限添加磷酸盐的产品检验；

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 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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，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。

3 检验

出厂检验项目包括：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。

HN QB

编制说明

本标准适用于以豌豆（研磨成粉）、绿豆（研磨成粉）、小麦粉、食用玉米淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辛料或其粉[八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、辣椒、麻椒、藤椒、孜然、草果、砂仁、肉桂、桂皮、肉豆蔻、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶、高良姜、姜黄、芝麻、芫荽（种子）中的一种或几种]、白芷、陈皮（橘皮）、蒜粉、姜粉、葱粉、青椒粉、脱水葱段、洋葱粉、扁豆、蚕豆、花生、黄豆、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡肉提取物、鸡油、大豆油、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、虾米粉中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、琥珀酸二钠、硬脂酸钙、乙基麦芽酚、焦糖色、诱惑红、赤藓红、红曲红、红曲米、日落黄、柠檬黄、姜黄素、β-胡萝卜素、辣椒红、食品用香精（鸡肉味香精、肉味香精、虾肉味香精、鸡肉膏香精、牛肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、辣椒油精、多味肽粉香精中的一种或几种）、二氧化硅、苯甲酸钠中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、配料、混合、粉碎、搅拌、包装加工而成的的包含两种及两种以上调味料的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》及相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、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。

西平县华乐食品厂

HN QB