



410376S-2025



许昌市于家食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2025

# 固态复合调味料

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

许昌市于家食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌市于家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘鸿、于水军。

本标准替代Q/XYS 0001S-2021。

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。

本标准适用于以食用盐、味精、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、辣椒（经食用植物油炒制或不炒制、粉碎或不粉碎）、香辛料或粉[花椒、八角、孜然、桂皮、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、当归、荜拔、孜然、甘草、香叶(月桂叶)、砂仁、洋葱、高良姜、小茴香、姜黄、香茅、丁香、姜中的多种]、陈皮（粉碎或不粉碎）、白芷（粉碎或不粉碎）、芝麻（烘炒后粉碎或不粉碎）、花生、麦芽糊精、食用葡萄糖、酵母抽提物、水解植物蛋白（水解大豆蛋白）中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、包装加工而成的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。

按原辅料不同可分为不同产品：烧烤料、辣椒面调味料、芝麻盐调味料、海鲜风味调味料、鸡肉味调味料、牛肉味调味料、猪肉味调味料、香辣调味料、香辛料风味调味料、风味固态复合调味料等产品。

## 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用植物调和油应符合 SB/T 10292 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 辣椒、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 水解植物蛋白（水解大豆蛋白）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.24 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 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	粉末状或具有原料应有性状	取样品1份，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	具有产品应有的气、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	≤ 35	GB 5009.3
食用盐 <sup>a</sup> (以氯化钠计), g/100g	≤ 55	GB 5009.44
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
<sup>a</sup> 仅限于使用食用盐的产品；		
<sup>b</sup> 仅限于使用水解植物蛋白（水解大豆蛋白）的产品。		

## 2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表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	10 <sup>2</sup>	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 生产加工过程卫生要求

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。

## 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(仅限于使用食用盐的产品)。即食产品还需要增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、辣椒（经食用植物油炒制或不炒制、粉碎或不粉碎）、香辛料或粉[花椒、八角、孜然、桂皮、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、当归、荜拨、孜然、甘草、香叶(月桂叶)、砂仁、洋葱、高良姜、小茴香、姜黄、香茅、丁香、姜中的多种]、陈皮（粉碎或不粉碎）、白芷（粉碎或不粉碎）、芝麻（烘炒后粉碎或不粉碎）、花生、麦芽糊精、食用葡萄糖、酵母抽提物、水解植物蛋白（水解大豆蛋白）中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、包装加工而成的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》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。

许昌市于家食品有限公司

QB