



410816S-2025



河南享柴食品有限公司企业标准

Q/HXCS 0004S-2025

# 固态复合调味料

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南享柴食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南享柴食品有限公司提出。

本标准由新乡市食品药品检验所、河南享柴食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：霍瑞、张延克。

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、冰糖粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精、玉米淀粉、食用盐、琥珀酸二钠、食用香精）、香辛料【辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、豆蔻粉、桂皮粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、丁香粉、小茴香粉、藤椒粉、川花椒粉、青花椒粉、甘草粉、姜黄粉、沙姜粉、香菜（芫荽）粉、香葱粉、百里香粉、月桂叶（香叶）粉中的一种或几种】、咖喱粉、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、麦芽糊精、食用玉米淀粉、白砂糖、酵母抽提物、豆瓣酱粉（豆瓣酱、黄豆酱、麦芽糊精、香辛料、酱油、味精、琥珀酸二钠、食品用香精）、黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油、咖喱油、食醋、甜面酱粉（甜面酱、食用盐、麦芽糊精、玉米淀粉）、腐乳粉（腐乳、酿造酱油、豆腐、食用盐、麦芽糊精、玉米淀粉）、豆豉粉（豆豉、辣椒、黄豆、食用盐、麦芽糊精、玉米淀粉）、透骨增香粉调味料（乙基麦芽酚、麦芽糊精、食品用香精、食用盐、酿造酱油）、鲜味宝（海鲜粉调味料、麦芽糊精、味精、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精）、鲜味王调味料（食用玉米淀粉、味精、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、海鲜粉调味料、食品用香精）、牛骨粉调味料（麦芽糊精、牛骨、牛肉、食用盐、香辛料、食品用香精）、食用葡萄糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油、芝麻香油中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的几种为主要原料，辅以或不辅以低聚果糖、柠檬酸、辣椒油树脂、乳酸、冰乙酸、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、番茄粉、话梅粉、青梅粉、蘑菇粉（香菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉中的一种或几种）、食品用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、乳清粉、芝士（干酪）粉、L-苹果酸、柠檬粉、海苔粉、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甘氨酸（增味剂）、维生素C（抗坏血酸）、柠檬黄、酸处理淀粉中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味料的固态复合调味料。

根据食用方法不同将产品分为不同种类：即食复合调味料、非即食复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 酱油粉、豆瓣酱粉、甜面酱粉、腐乳粉、豆豉粉、透骨增香粉调味料、鲜味宝、鲜味王调味料、牛骨粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 白砂糖、冰糖粉应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.14 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.18 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.19 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.20 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.23 咖喱油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.26 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28 番茄粉、话梅粉、青梅粉、柠檬粉应符合 GH/T1456 的规定。
- 2.1.29 蘑菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB1886.339 的规定。
- 2.1.33 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.36 芝士（干酪）粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.37 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.38 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.43 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46 酸处理淀粉应符合 GB 29928 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	检测方法
性 状	粉末至颗粒状固体	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气 味	具有原料物质应有的气味,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	检测方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
磷酸盐 <sup>a</sup> (以磷酸根计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计) g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适于使用该添加剂的产品。		

## 2.4 微生物限量

即食型固态复合调味料的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 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

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

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数（仅适用于即食型产品）、大肠菌群（仅适用于即食型产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、冰糖粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精、玉米淀粉、食用盐、琥珀酸二钠、食用香精）、香辛料【辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、豆蔻粉、桂皮粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、丁香粉、小茴香粉、藤椒粉、川花椒粉、青花椒粉、甘草粉、姜黄粉、沙姜粉、香菜（芫荽）粉、香葱粉、百里香粉、月桂叶（香叶）粉中的一种或几种】、咖喱粉、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、麦芽糊精、食用玉米淀粉、白砂糖、酵母抽提物、豆瓣酱粉（豆瓣酱、黄豆酱、麦芽糊精、香辛料、酱油、味精、琥珀酸二钠、食品用香精）、黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油、咖喱油、食醋、甜面酱粉（甜面酱、食用盐、麦芽糊精、玉米淀粉）、腐乳粉（腐乳、酿造酱油、豆腐、食用盐、麦芽糊精、玉米淀粉）、豆豉粉（豆豉、辣椒、黄豆、食用盐、麦芽糊精、玉米淀粉）、透骨增香粉调味料（乙基麦芽酚、麦芽糊精、食品用香精、食用盐、酿造酱油）、鲜味宝（海鲜粉调味料、麦芽糊精、味精、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精）、鲜味王调味料（食用玉米淀粉、味精、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、海鲜粉调味料、食品用香精）、牛骨粉调味料（麦芽糊精、牛骨、牛肉、食用盐、香辛料、食品用香精）、食用葡萄糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油、芝麻香油中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的几种为主要原料，辅以或不辅以低聚果糖、柠檬酸、辣椒油树脂、乳酸、冰乙酸、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、番茄粉、话梅粉、青梅粉、蘑菇粉（香菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉中的一种或几种）、食品用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、乳清粉、芝士（干酪）粉、L-苹果酸、柠檬粉、海苔粉、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甘氨酸（增味剂）、维生素C（抗坏血酸）、柠檬黄、酸处理淀粉中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味料的固态复合调味料。

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》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。

河南享柴食品有限公司