



410848S-2025



河南新百维食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0005S-2025

# 固态复合调味料

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南新百维食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南新百维食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南新百维食品科技有限公司。

本标准主要起草人：王树勋、李宗海、康芳芳、张建。

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。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、乳粉、藕粉中的一种或一种以上为主要原料,添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、姜、甘草中的一种或多种)、白芷、葱粉、蒜粉、洋葱粉、脱水蔬菜(脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水蒜、脱水香菜、脱水萝卜粒、脱水番茄片、脱水鱼腥草、脱水苦瓜片、脱水洋葱中的一种或多种)、脱水虾皮、枸杞、红枣干、脱水香菇、脱水杏鲍菇、脱水茶树菇、脱水牛肝菌、食用菌粉(香菇粉、杏鲍菇粉、茶树菇粉、松茸菌粉、牛肝菌粉、猴头菇粉、羊肚菌粉中的一种或多种)、乳粉、藕粉、全蛋粉、蛋黄粉、炒黄豆、芝麻、大豆色拉油、大豆蛋白粉、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、二氧化硅、碳酸钾、碳酸氢钾、氯化钾、海藻糖、维生素C、黄原胶、胭脂虫红、赤藓红、乙基麦芽酚、焦磷酸钠、番茄粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)、木糖醇、甜菊糖苷、辣椒油树脂、酱油粉、醋粉、咖喱粉、鸡粉调味料、柠檬酸钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、聚丙烯酸钠、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸钠、木薯淀粉、马铃薯淀粉、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、茶叶、迷迭香提取物、大豆肽粉、香辛料复合调味料、明胶、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精、猪肉味香精、麻辣味香精、芝麻味香精、咖喱味香精、鲜味香精、水果味香精、大蒜味香精、丁香味香精、花椒味香精、生姜味香精、香叶味香精、香葱味香精、黑胡椒味香精中的一种或多种)中的一种或多种,经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装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。

根据食用方式不同可分为,即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.7 香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、姜、白芷、香砂仁、甘草)应符合 GB/T 15691 规定
- 2.1.8 葱粉、蒜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 脱水蔬菜(脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水香菜)应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.10 脱水蔬菜(脱水葱、脱水蒜、脱水萝卜粒、脱水鱼腥草、脱水苦瓜片、脱水洋葱)应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.11 脱水番茄片应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.12 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.14 红枣干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.15 脱水香菇、脱水杏鲍菇、脱水茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 脱水牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 食用菌粉(香菇粉、杏鲍菇粉、茶树菇粉、松茸菌粉、牛肝菌粉、猴头菇粉、羊肚菌粉)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.29 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.32  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.36 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。

- 2.1.37 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.42 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.43 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.46 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.47 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.48 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.49 酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.50 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.51 鸡粉调味料应复合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.52 食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精、猪肉味香精、麻辣味香精、芝麻味香精、咖喱味香精、鲜味香精、水果味香精、大蒜味香精、丁香味香精、花椒味香精、生姜味香精、香叶味香精、香葱味香精、黑胡椒味香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53 乳粉应符合 GB 19644 的规定
- 2.1.54 藕粉用符合 GB/T 25733 的规定
- 2.1.55 乙酰化二淀粉磷酸脂(变性淀粉)应符合 GB 29929 的规定
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定
- 2.1.57 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定
- 2.1.58 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定
- 2.1.59 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定
- 2.1.60 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.61 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.62 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.63 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.64 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.65 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.66 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.67 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.68 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.69 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.70 磷酸三钠应符合 GB1886.338 的规定。
- 2.1.71 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.72 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.73 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.74 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.75 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.76 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.77 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.78 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.79 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.80 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.81 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.82 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.83 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.84 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.85 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.86 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.87 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.88 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.89 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.90 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.91 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.92 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.93 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.94 迷迭香提取物应符合 GB 2817 或 GB 30616 或 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.95 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.96 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.97 明胶应符合 GB 6873 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	粉状、颗粒状、片状、块状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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	≤ 12	GB 5009. 3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 55	GB 5009. 44
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009. 298
<sup>a</sup> 安赛蜜, g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 140
<sup>a</sup> 磷酸盐【以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计】, g/kg	≤ 20	GB 5009. 256
<sup>a</sup> 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
<sup>a</sup> 纽甜, g/kg	≤ 0.07	GB 5009. 247
<sup>a</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 263
<sup>a</sup> 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009. 149
<sup>a</sup> $\beta$ -胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 83
<sup>a</sup> 日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35
<sup>a</sup> 柠檬黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
<sup>a</sup> 赤藓红, g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 35
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009. 12
<sup>a</sup> 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 288
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855

注1: 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规定最大使用量的比例之和不应超过1;

注2: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注3：a 仅适用于添加该种添加剂的产品。

## 2.4 微生物限量

即食类产品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, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3MPN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1：a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行；					
注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品），型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、乳粉、藕粉中的一种或一种以上为主要原料,添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、姜、甘草中的一种或多种)、白芷、葱粉、蒜粉、洋葱粉、脱水蔬菜(脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水蒜、脱水香菜、脱水萝卜粒、脱水番茄片、脱水鱼腥草、脱水苦瓜片、脱水洋葱中的一种或多种)、脱水虾皮、枸杞、红枣干、脱水香菇、脱水杏鲍菇、脱水茶树菇、脱水牛肝菌、食用菌粉(香菇粉、杏鲍菇粉、茶树菇粉、松茸菌粉、牛肝菌粉、猴头菇粉、羊肚菌粉中的一种或多种)、乳粉、藕粉、全蛋粉、蛋黄粉、炒黄豆、芝麻、大豆色拉油、大豆蛋白粉、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、二氧化硅、碳酸钾、碳酸氢钾、氯化钾、海藻糖、维生素C、黄原胶、胭脂虫红、赤藓红、乙基麦芽酚、焦磷酸钠、番茄粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)、木糖醇、甜菊糖苷、辣椒油树脂、酱油粉、醋粉、咖喱粉、鸡粉调味料、柠檬酸钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、聚丙烯酸钠、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸钠、木薯淀粉、马铃薯淀粉、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、茶叶、迷迭香提取物、大豆肽粉、香辛料复合调味料、明胶、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精、猪肉味香精、麻辣味香精、芝麻味香精、咖喱味香精、鲜味香精、水果味香精、大蒜味香精、丁香味香精、花椒味香精、生姜味香精、香叶味香精、香葱味香精、黑胡椒味香精中的一种或多种)中的一种或多种,经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装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,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。

河南新百维食品科技有限公司