



411093S-2025

临颖县伊品红农产品有限公司企业标准

Q/LYHN 0001S-2025

# 固态复合调味料

2025-04-11 发布

2025-04-11 实施

临颖县伊品红农产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由临颍县伊品红农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏文博。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香辛料或香辛料粉【花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶（香叶）、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、藿香、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒中的一种或多种】、食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、味精、白砂糖、辣椒（整的或粉状）、洋葱、葱、姜、蒜、青果、白芷、罗汉果、紫苏、橘皮、芝麻、花生、食用菌【香菇、杏鲍菇、牛肝菌粉、茶树菇（粉）中的一种或多种】、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、葵花籽中一种或几种为原料，辅以或不辅以冰糖、大豆、大豆组织蛋白、大豆粉、小麦、小麦粉、玉米、玉米粉、大米、大米粉、乳粉、植脂末、速溶豆粉和豆奶粉、南瓜粉、蒜、姜、干紫菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、腐乳调味料、辣椒调味粉、淡菜、咖喱粉、虾米、鱼露、枸杞、红枣、百合、莲子、番茄粉中的一种或几种，加入或不加入三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒红、辣椒油树脂、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、花椒提取物、酵母抽提物、藤椒油、花椒油、食品用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、二氧化硅、红曲红中的一种或几种，经原料前处理（去杂、干洗或不干洗）、炒制（植物油）或不炒制、粉碎或捣碎、调配或不调配、包装加工而成的包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：即食产品、非即食产品。

## 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.14 草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、荜拔、洋葱、葱、姜、蒜、百里香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.25 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.26 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.27 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.33  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.37 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.38 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.49 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.50 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51 南瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.52 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.53 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.54 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.55 黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.58 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.59 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.60 青花椒应符合 GH/T 1284 的规定。
- 2.1.61 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.62 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.63 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.64 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.65 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.66 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.67 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.68 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.69 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.70 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

- 2.1.71 香菇、牛肝菌粉、茶树菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.72 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.73 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.74 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.75 百合、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.76 大豆、大豆粉、小麦、小麦粉、玉米、玉米粉、大米、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.77 茶树菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.78 猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、腐乳调味粉、辣椒调味粉、鲜味宝调味料、水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.79 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.80 葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.81 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.82 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.83 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.84 栀子黄应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.85 藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.86 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.87 酸水解植物蛋白调味液 应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.88 红曲红应符合 GB1886.181 的规定。
- 2.1.89 焦磷酸二氢二钠应符合 GB1886.328 的规定。
- 2.1.90 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.91 碳酸钙应符合 GB1886.214 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 | 颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在 | 取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌均匀铺平后，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽 | 具有本品固有色泽                 |   |
| 气 味 | 具有本品固有气味，无异味             |   |
| 滋 味 | 具有本品固有滋味，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   | GB 5009.3   |
| 总灰分 <sup>a</sup> /(g/100g) ≤  | 10.0 | GB 5009.4   |
| 酸不溶性灰分 <sup>a</sup> /(g/100g) ≤   | 5.0  | GB 5009.4   |
| 食用盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤  | 55.0 | GB 5009.44  |
| 磷酸盐 <sup>c</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计)/(g/kg) ≤  | 20.0 | GB 5009.256 |
| 姜黄素 <sup>c</sup> /(g/kg) ≤  | 0.1  | SN/T 4890   |
| β-胡萝卜素 <sup>c</sup> /(g/kg) ≤   | 2.0  | GB 5009.83  |
| 山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计)/(g/kg) ≤  | 1.0  | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> (以脱氢乙酸计)/(g/kg) ≤  | 0.5  | GB 5009.121 |
| 栀子黄 <sup>c</sup> /(g/kg) ≤  | 1.5  | GB 5009.149 |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> /(mg/kg) ≤   | 1.0  | GB 5009.191 |
| 无机砷(以As计)/(mg/kg) ≤   | 0.1  | GB 5009.11  |
| 铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤  | 0.8  | GB 5009.12  |
| <p>a 仅适用于以香辛料为主料的产品;</p> <p>b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液(粉)或水解植物蛋白调味粉的产品;</p> <p>c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)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。</p> <p>* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> |      |             |

### 2.4 微生物限量

即食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/(CFU/g) | 5                     | 2 | 10              | 100             | 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 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 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、食用盐、总灰分（仅适用于以香辛料为主料的产品）、酸不溶性灰分（仅适用于以香辛料为主料的产品）、菌落总数（仅适用于即食类）、大肠菌群（仅适用于即食类）。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香辛料或香辛料粉【花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶（香叶）、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、藿香、荜拔、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒中的一种或多种】、食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、味精、白砂糖、辣椒（整的或粉状）、洋葱、葱、姜、蒜、青果、白芷、罗汉果、紫苏、橘皮、芝麻、花生、食用菌【香菇、杏鲍菇、牛肝菌粉、茶树菇（粉）中的一种或多种】、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、葵花籽中一种或几种为原料，辅以或不辅以冰糖、大豆、大豆组织蛋白、大豆粉、小麦、小麦粉、玉米、玉米粉、大米、大米粉、乳粉、植脂末、速溶豆粉和豆奶粉、南瓜粉、蒜、姜、干紫菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、腐乳调味粉、辣椒调味粉、淡菜、咖喱粉、虾米、鱼露、枸杞、红枣、百合、莲子、番茄粉中的一种或几种，加入或不加入三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒红、辣椒油树脂、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、花椒提取物、酵母抽提物、藤椒油、花椒油、食品用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、二氧化硅、红曲红中的一种或几种，经原料前处理（去杂、干洗或不干洗）、炒制（植物油）或不炒制、粉碎或捣碎、调配或不调配、包装加工而成的包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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。