



411213S-2025



河南桃花石食品有限公司企业标准

Q/HTHS 0001S-2025

固态复合调味料

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南桃花石食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南桃花石食品有限公司提出。

本标准由焦作市产品质量监督检验测试中心和河南桃花石食品有限公司起草。

本标准主要起草人：代桂丽、郑培智、丁美仙、李梦宇。

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。

本标准适用于以香辛料【花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、辣椒（整的或粉状）、孜然、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、青果、藿香、荜拔、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒中的几种】为原料，添加紫苏籽、薏苡仁、茴香粉、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精中的几种，经前处理、粉碎或不粉碎、混合、过筛或不过筛、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

以食用盐、味精、鲜（冻）畜禽骨/肉（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）中的一种或多种为原料，添加香辛料或其粉【芫荽籽、花椒、胡椒、八角、桂皮、桔茗（孜然）、月桂（香叶）、草果、辣椒、山奈、小茴香、丁香、砂仁、高良姜、豆蔻、香豆蔻、肉桂、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、姜中的一种或几种中的一种或几种】、紫苏籽、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、白砂糖、酶制剂【木瓜蛋白酶 Papain（来源：木瓜 *Carica papaya*）】、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、鸡精调味料、蚝油、料酒、酱油、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、酸水解植物（大豆）蛋白调味液、食用香精、麦芽糊精、d-木糖、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、山梨酸钾中的多种，经预处理、粉碎、酶解、配料合成、精磨、喷雾干燥（或不干燥）、包装等工艺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。

根据添加原料和工艺不同可分为：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 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 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）畜禽骨/肉（猪、牛、羊、鸡、鸭）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 姜、葱、蒜、洋葱应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 酸水解植物(大豆)蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.21 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.23 d-木糖应符合 GB/T 23532 的规定。
- 2.1.24 甘氨酸(增味剂)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.25 L-丙氨酸(增味剂)应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
滋气味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 18.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
总氮 ^a (以 N 计), g/100g	≥ 0.2	GB 5009.5
氨基酸态氮 ^a (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于畜（禽）为主料的产品； b 该指标仅限添加食品添加剂的产品检验； c 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品；			

2.4 微生物限量

即食类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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮【畜（禽）为主料的产品】、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。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【花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、辣椒（整的或粉状）、孜然、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香茅、青果、藿香、荜拔、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒中的几种】为原料，添加紫苏籽、薏苡仁、茴香粉、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精中的几种，经前处理、粉碎或不粉碎、混合、过筛或不过筛、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

以食用盐、味精、鲜（冻）畜禽骨/肉（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种）中的一种或多种为原料，添加香辛料或其粉【芫荽籽、花椒、胡椒、八角、桂皮、桔茗（孜然）、月桂（香叶）、草果、辣椒、山奈、小茴香、丁香、砂仁、高良姜、豆蔻、香豆蔻、肉桂、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、姜中的一种或几种中的一种或几种】、紫苏籽、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、白砂糖、酶制剂【木瓜蛋白酶 Papain（来源：木瓜 *Carica papaya*）】、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、鸡精调味料、蚝油、料酒、酱油、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、酸水解植物（大豆）蛋白调味液、食用香精、麦芽糊精、d-木糖、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、山梨酸钾中的多种，经预处理、粉碎、酶解、配料合成、精磨、喷雾干燥（或不干燥）、包装等工艺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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南桃花石食品有限公司