



411264S-2025



郑州市绿香园调味食品有限公司企业标准

Q/ZLX 0006S-2025

固态复合调味料

2025-04-27 发布

2025-04-27 实施

郑州市绿香园调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市绿香园调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东方、王保法。

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、白砂糖、味精、鸡精、食用葡萄糖、食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、糯米粉、小麦面粉、小麦胚芽、全麦粉、香辛料及其颗粒或粉【辣椒、花椒、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、孜然、月桂叶（香叶）、桂皮、肉豆蔻、丁香、草果、山奈、姜、高良姜、当归、香茅兰、肉桂、芫荽、香菜籽中的一种或几种】、白芷、陈皮、姜黄、蛋黄粉、酵母抽提物中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠（小苏打）、复配膨松剂（泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、玉米淀粉）、乙基麦芽酚、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、木瓜蛋白酶、食用香精、辣椒红、二氧化硅中的一种或几种，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.10 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.11 香辛料及其颗粒或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.13 姜黄应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 复配膨松剂（泡打粉）应符合 GB 1886.245 的规定。

- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.27 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 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、颗粒状、碎颗粒状允许同时存在	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	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味、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	检验方法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
无机砷 ^b （以As计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 20	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定， a 仅适用于添加该品种添加剂的产品。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、鸡精、食用葡萄糖、食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、糯米粉、小麦面粉、小麦胚芽、全麦粉、香辛料及其颗粒或粉【辣椒、花椒、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、孜然、月桂叶（香叶）、桂皮、肉豆蔻、丁香、草果、山奈、姜、高良姜、当归、香茅兰、肉桂、芫荽、香菜籽中的一种或几种】、白芷、陈皮、姜黄、蛋黄粉、酵母抽提物中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠（小苏打）、复配膨松剂（泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、玉米淀粉）、乙基麦芽酚、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、木瓜蛋白酶、食用香精、辣椒红、二氧化硅中的一种或几种，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的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》制定本企业标准，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。

郑州市绿香园调味食品有限公司