



411265S-2025



河南施夫特食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2025

固态复合调味料

2025-04-27 发布

2025-04-27 实施

河南施夫特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南施夫特食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南施夫特食品有限公司。

本标准主要起草人：王晓娜、樊海娟、赵巧霞。

本标准替代Q/HSS 0001S-2020。

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。

本标准适用于以酵母提取物、食用盐、味精、食用葡萄糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、水解植物蛋白粉、酸水解植物蛋白粉、番茄粉、白砂糖、麦芽糊精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料中的几种或多种为原料，添加或不添加固态复合调味料、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、花椒油、乙基麦芽酚、食品用香精、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中一种或几种，经筛选、配制、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的含有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 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

- 2.1.14 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 食用鸡油、食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.25 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.26 水解植物蛋白粉、酸水解植物蛋白粉、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.28 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.29 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的规定。
- 2.1.31 花椒油应符合 GB/T 22479 的规定。
- 2.1.32 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	从样品中取出 50g，将其置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、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)	≤	40.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100g)	≥	0.05	GB 5009.235
总氮(以 N 计)/(g/100g)	≥	0.1	GB 5009.5
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^a /(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.191
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg)	≤	20.0	GB 5009.256
柠檬黄及其铝色淀 ^a (以柠檬黄计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计)/(g/kg)	≤	0.5	GB 5009.121
a 指标仅限于添加水解植物蛋白粉的产品检测。 b 指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。 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。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酵母提取物、食用盐、味精、食用葡萄糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莱兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、水解植物蛋白粉、酸水解植物蛋白粉、番茄粉、白砂糖、麦芽糊精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料中的几种或多种为原料，添加或不添加固态复合调味料、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、花椒油、乙基麦芽酚、食品用香精、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中一种或几种，经筛选、配制、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的含有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》的要求制订本企业标准，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。

河南施夫特食品有限公司