



411535S-2025



河南施夫特生物科技有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2025

固态复合调味料

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南施夫特生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南施夫特生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南施夫特生物科技有限公司。

本标准主要起草人：王晓娜、樊海娟、赵巧霞。

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、茺蓂、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、荳蔻、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、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、茛苳、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《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。

河南施夫特生物科技有限公司