



411618S-2025



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0006S-2025

固态复合调味料

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

河南省明天食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔平、徐丽丽、周小青、张瑶。

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、食用玉米淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、大米粉、麦芽糊精、果蔬粉（大蒜粉、葱粉、洋葱粉、芹菜粉、香菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、上海青粉、高丽菜粉、圆青椒粉、黄瓜粉、罗汉果粉、苹果粉中的一种或几种）、食用菌（香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、鹿茸菇、牛肝菌、羊肚菌、鸡枞菌、松茸、茶树菇、姬松茸、黑松露中的一种或几种）、味精中的一种或几种为原料，添加或不添加香辛料或其粉（辣椒、花椒、胡椒、八角、生姜、高良姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、甘牛至、欧芹、迷迭香中的一种或几种）、酸水解大豆植物蛋白、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、香菇粉末香精、蘑菇香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、调配、混合、造粒或不造粒、干燥、包装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。

产品根据添加原辅料、配方、工艺不同可分为：蔬菜风味复合调味料、菌菇风味复合调味料、松露风味复合调味料、松茸盐复合调味料、白胡椒复合调味料。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 大米粉应符合 GB 2715、GB/T 1354 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

- 2.1.15 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.16 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.17 香辛料（高良姜、甘草、草果、小茴香、山奈、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜
茇、甜罗勒、甘牛至、欧芹、迷迭香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 洋葱粉应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.19 芹菜粉应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.20 胡萝卜粉应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.21 菠菜粉应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.22 黄瓜粉应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.23 果蔬粉（大蒜粉、葱粉、香菜粉、上海青粉、高丽菜粉、圆青椒粉、罗汉果粉、
苹果粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.24 食用菌应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 酸水解大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.30 植物油（大豆油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.32 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.33 香菇粉末香精、蘑菇香精应符合 GB 30616 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	粉状、颗粒状	随机抽取样品适量，置于洁净的白 色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其 性状、色泽、杂质。闻其气味。然 后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	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) ≤	6.0	GB 5009.3
无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
^a 展青霉素, μg/kg ≤	20 (仅限于添加苹果粉的产品)	GB 5009.185
3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg ≤	1.0 (仅限于添加酸水解大豆植物蛋白的产品)	GB 5009.191
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样项目 ^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	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	100	1000	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产过程要求应符合 GB14881 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。

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、菌落总数 (仅限即食产品)、大肠菌群 (仅限即食产品)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、大米粉、麦芽糊精、果蔬粉（大蒜粉、葱粉、洋葱粉、芹菜粉、香菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、上海青粉、高丽菜粉、圆青椒粉、黄瓜粉、罗汉果粉、苹果粉中的一种或几种）、食用菌（香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、鹿茸菇、牛肝菌、羊肚菌、鸡枞菌、松茸、茶树菇、姬松茸、黑松露中的一种或几种）、味精中的一种或几种为原料，添加或不添加香辛料或其粉（辣椒、花椒、胡椒、八角、生姜、高良姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、甘牛至、欧芹、迷迭香中的一种或几种）、酸水解大豆植物蛋白、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、香菇粉末香精、蘑菇香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、调配、混合、造粒或不造粒、干燥、包装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》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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

QB