



411682S-2025



郑州索科食品制造有限公司企业标准

Q/ZSK 0006S-2025

固态复合调味料

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

郑州索科食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由郑州索科食品制造有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘志良。

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。

本标准适用于以鸡粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、牛肉汁调味料、酵母调味料、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖、麦芽糊精、乳粉（奶粉）、酱油粉、陈醋粉、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油、棕榈油、橄榄油、葵花籽油、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、糯米粉、黄豆粉、玉米粉、香辛料粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、辣椒、姜中的一种或几种】、芝麻、花生碎、咖喱粉、酸水解植物蛋白调味粉、酵母抽提物、紫菜粉、海苔粉、木耳粉、松茸粉、香菇粉、草菇粉、杏鲍菇粉、苹果粉、南瓜粉、胡萝卜粉、卷心菜（高丽菜）粉、紫苏籽、罗汉果粉、昆布粉、枸杞、红枣粉、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、干贝粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉、鱼露、椰子粉、蛋制品（蛋黄粉、全蛋粉、蛋白片中的一种或几种）、骨素中的几种为主要原料，添加或不添加鸡骨粉、猪骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、茶叶或茶粉（龙井茶、碧螺春、信阳毛尖、白茶、冻顶乌龙、岩茶、铁观音、红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、普洱中的一种或几种）、卡拉胶、黄原胶、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、维生素 E（dl- α -生育酚）、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、红曲红、红曲米、姜黄、姜黄素、赤藓红、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、山梨糖醇、赤藓糖醇、海藻糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸氢钙、氯化钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、内包、外包加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食和非即食固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 鸡粉调味料应符合 GB 31644 或 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.3 排骨粉调味料应符合 GB 31644 或 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.4 海鲜粉调味料应符合 GB 31644 或 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.5 冰糖、绵白糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 鸡骨粉、猪骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、酱油粉、陈醋粉、酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 糯米粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.20 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.23 紫菜粉应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.24 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.25 木耳粉、松茸粉、香菇粉、草菇粉、杏鲍菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 苹果粉、南瓜粉、胡萝卜粉、卷心菜（高丽菜）粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.27 紫苏籽、罗汉果粉、昆布粉、枸杞、红枣粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、干贝粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉、鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.29 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.30 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 卡拉应符合胶 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.35 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.36 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.37 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.38 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.43 维生素 E (dl- α -生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.44 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.45D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.48 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.49 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.50 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.51 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.52 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.53 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.54 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.55 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.56 赤藓红应符合 GB2760 的规定。
- 2.1.57 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.58 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.59 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.60 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.61 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.62 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.63 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) 应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.64 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.65 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.66 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.67 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.68 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.69 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.70 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.71 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.72 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.73 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.74 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.75 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.76 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.77 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.78 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.79 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.80 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.81 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.82 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.83 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.84 乙基麦芽酚 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.85 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.86 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.87 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.88 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.89 菇精调味料应符合 GB 31644 或 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.90 牛肉汁调味料应符合 GB 31644 或 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.91 酵母调味料应符合 QB/T 5951 的规定。
- 2.1.92 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.93 骨素应符合 NY/T 2778 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	粉末状或颗粒状，允许粉末、颗粒同时存在	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有每种产品固有的滋味、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，%	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 20	GB 5009.256
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854

乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；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；			
b 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。			

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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

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。

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

编制说明

本标准适用于以鸡粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、牛肉汁调味料、酵母调味料、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖、麦芽糊精、乳粉（奶粉）、酱油粉、陈醋粉、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油、棕榈油、橄榄油、葵花籽油、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、糯米粉、黄豆粉、玉米粉、香辛料粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、辣椒、姜中的一种或几种】、芝麻、花生碎、咖喱粉、酸水解植物蛋白调味粉、酵母抽提物、紫菜粉、海苔粉、木耳粉、松茸粉、香菇粉、草菇粉、杏鲍菇粉、苹果粉、南瓜粉、胡萝卜粉、卷心菜（高丽菜）粉、紫苏籽、罗汉果粉、昆布粉、枸杞、红枣粉、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鳀鱼精粉、干贝粉、虾皮粉、鳀鱼粉、海鲜粉、鱼露、椰子粉、蛋制品（蛋黄粉、全蛋粉、蛋白片中的一种或几种）、骨素中的几种为主要原料，添加或不添加鸡骨粉、猪骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、茶叶或茶粉（龙井茶、碧螺春、信阳毛尖、白茶、冻顶乌龙、岩茶、铁观音、红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、普洱中的一种或几种）、卡拉胶、黄原胶、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、维生素 E（d1- α -生育酚）、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、红曲红、红曲米、姜黄、姜黄素、赤藓红、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、山梨糖醇、赤藓糖醇、海藻糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L 苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸氢钙、氯化钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、内包、外包加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食和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提供依据。

本标准不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州索科食品制造有限公司

H N

Q B