



411402S-2025

河南兴盛调味品有限公司企业标准

Q/HXST 0001S-2025

# 固态复合调味料

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

河南兴盛调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南兴盛调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵朋飞。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香辛料或香辛料粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、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、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、味精、白砂糖、冰糖、辣椒(整的或粉状)、洋葱、葱、姜、蒜、食药物质[玉竹、青果、白芷、罗汉果、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、麦芽、昆布、郁李仁、金银花、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲心、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、橘皮(陈皮)、黄芪、铁皮石斛、天麻、党参、西洋参、杜仲叶、地黄、天冬、麦冬、化橘红中的一种或几种]、芝麻、葵花籽、花生、食用菌或粉【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露(块菌)、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草(虫草花)、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝中的一种或多种】、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)、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料中一种或几种为原料,加入或不加入植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油、食用植物调和油中的一种或多种)、食用动物油脂(食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种)、固态复合调味料(腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、腐乳调味粉、辣椒调味粉、风味调味料中的一种或几种)、大豆、大豆组织蛋白、大豆粉、小麦、小麦粉、玉米、玉米粉、大米、大米粉、乳粉、植脂末、速溶豆粉和豆奶粉、南瓜粉、番茄粉、干紫菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、淡菜、咖喱粉、虾米、鱼露、枸杞、红枣、调味油(藤椒油、花椒油、葱油、蒜油、麻椒油中的一种或几种)、酵母抽提物、水解植物蛋白调味液(粉)、水解植物蛋白调味粉中的一种或几种,加入或不加入三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒红、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、红曲红、红曲米、诱惑红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、DL-苹果酸、酸琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、二氧化硅、食品用香料(生姜油树脂、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、辣椒油树脂、大蒜油、肉桂酸

钾中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种,经预处理、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装加工而成的包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。

根据食用方式不同可分为:即食产品、非即食产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.4 猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 辣椒(整的或粉状)应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 洋葱、葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 食药物质应符合《中华人民共和国药典》2020年版的規定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.23 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.24 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.25 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 大豆、大豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.28小麦、小麦粉、玉米、玉米粉、大米、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.29乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.31速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.32南瓜粉、番茄粉应符合NT/T 1884的规定。
- 2.1.33干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.34黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.35淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.36咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.37虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.38鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.39枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.40红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.41酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.42调味油应符合NY/T 2111 的规定。
- 2.1.43酸水解植物蛋白调味液(粉)、水解植物蛋白调味粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.44三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.45六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.46焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.47焦磷酸二氢二钠应符合 GB1886.328 的规定。
- 2.1.48碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.49碳酸钙应符合 GB1886.214的规定。
- 2.1.50辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51辣椒油树脂应符合GB 28314 的规定。
- 2.1.52姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.53  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.54栀子黄应符合GB 14752 的规定。
- 2.1.55焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.56柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.58L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.59DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。

- 2.1.60琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.615'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.62羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.63乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.64乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.65花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.66山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.67脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.68乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.69D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.70抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.71二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.72红曲红应符合 GB1886.181 的规定。
- 2.1.73红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.74诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.75天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.76三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.77环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.78食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.79食品用香精应符合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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后，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	具有本品固有色泽	
气 味	具有本品固有气味，无异味	
滋 味	具有本品固有滋味，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)	≤	25	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	55.0	GB 5009.44
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计)/(g/kg)	≤	20.0	GB 5009.256
姜黄素 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤	0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计)/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计)/(g/kg)	≤	0.5	GB 5009.121
栀子黄 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤	1.5	GB 5009.149
诱惑红 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤	0.04	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>a</sup> /(g/kg)	≤	2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤	0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计)/(g/kg)	≤	0.65	GB 5009.97
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> /(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.191
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
<p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品;</p> <p>b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液(粉)的产品;</p> <p>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。</p> <p>* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

## 2.4 微生物限量

即食产品的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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、食用盐、菌落总数（仅适用于即食类）、大肠菌群（仅适用于即食类）。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香辛料或香辛料粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮(肉桂)、阴香、大清桂、芫荽、枯茗(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、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、味精、白砂糖、冰糖、辣椒(整的或粉状)、洋葱、葱、姜、蒜、食药物质[玉竹、青果、白芷、罗汉果、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、麦芽、昆布、郁李仁、金银花、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、橘皮(陈皮)、黄芪、铁皮石斛、天麻、党参、西洋参、杜仲叶、地黄、天冬、麦冬、化橘红中的一种或几种]、芝麻、葵花籽、花生、食用菌或粉【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露(块菌)、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草(虫草花)、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝中的一种或多种】、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)、麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料中一种或几种为原料,加入或不加入植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油、食用植物调和油中的一种或多种)、食用动物油脂(食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种)、固态复合调味料(腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、腐乳调味粉、辣椒调味粉、风味调味料中的一种或几种)、大豆、大豆组织蛋白、大豆粉、小麦、小麦粉、玉米、玉米粉、大米、大米粉、乳粉、植脂末、速溶豆粉和豆奶粉、南瓜粉、番茄粉、干紫菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、淡菜、咖喱粉、虾米、鱼露、枸杞、红枣、调味油(藤椒油、花椒油、葱油、蒜油、麻椒油中的一种或几种)、酵母抽提物、水解植物蛋白调味液(粉)、水解植物蛋白调味粉中的一种或几种,加入或不加入三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒红、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、红曲红、红曲米、诱惑红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、DL-苹果酸、酸琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、二氧化硅、食品用香料(生姜油树脂、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、辣椒油树脂、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种)、食品用香精中的一种或几种,经预处理、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装加工而成的包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。

Q/HXST 0001S-2025

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。

河南兴盛调味品有限公司

H N

Q B