



411846S-2025



新乡市卫滨区立丰食品有限公司企业标准

Q/XWL 0011S-2025

固态复合调味料

2025-06-19 发布

2025-06-19 实施

新乡市卫滨区立丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市卫滨区立丰有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡寒平、疏立华。

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要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、香辛料或粉(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、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、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、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的一种或几种为原料,添加或不添加熟芝麻、熟黄豆、熟花生、食用淀粉(食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种)、牛肉粉、咖喱粉、酵母抽提物、小麦粉、食用酵母、肉松粉、花生粉、花生碎、食用菌粉(牛肝菌、鸡枞菌、松茸、羊肚菌、茶树菇、姬菇、鸡腿菇、松蘑、香菇中的一种或多种)、麦芽糊精、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、羧甲基纤维素钠、碳酸钠、碳酸氢钠、维生素 E(dl- α -生育酚)、 β -胡萝卜素、焦磷酸二氢二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或多种,经配料、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:鸡味调味料、海鲜味调味料、牛肉味调味料、菌菇味调味料、腌料调味料、卤料调味料、辣椒王调味料、包子、饺子馅调味料、烧烤调味料、烤鱼调味料、煎炸调味料、胡辣汤调味粉包料、五香粉调味料、新奥尔良腌料调味料、炒菜王调味料、肉味王调味料、烩面调味料、牛肉面调味料、米线米粉调味料、小酥肉调味料、蒸肉调味料、固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.4 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.7 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.8 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

- 2.1.9 熟芝麻、熟黄豆、熟花生应符合GB 19300的规定。
- 2.1.10 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.11 食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.13 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.14 牛肉粉应符合GB 2726的规定。
- 2.1.15 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.17 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.18 食用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.19 肉松粉应符合GB/T 23968的规定。
- 2.1.20 花生粉、花生碎应符合GB 19300的规定。
- 2.1.21 食用菌粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.23 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.25 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.26 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.27 胭脂树橙应符合GB 1886.316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 三聚磷酸钠应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.31 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.33 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.34 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.35 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.37 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.38 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.39 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.40 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.41 维生素E(dl- α -生育酚)应符合GB 29942的规定。

- 2.1.42 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.43 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.44 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.46 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.47 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.48 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.49 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.50 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.53 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	固态	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有的气味和滋味，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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
总氮（以N计），g/100g	≥ 0.4	SB/T 10371 或 GB 5009.5
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278

脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20	GB 5009.256
胭脂树橙 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.287
姜黄素 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定； a 仅限添加该食品添加剂产品的检验。 同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。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、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、香辛料或粉(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、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、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的几种)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的一种或几种为原料,添加或不添加熟芝麻、熟黄豆、熟花生、食用淀粉(食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种)、牛肉粉、咖喱粉、酵母抽提物、小麦粉、食用酵母、肉松粉、花生粉、花生碎、食用菌粉(牛肝菌、鸡枞菌、松茸、羊肚菌、茶树菇、姬菇、鸡腿菇、松蘑、香菇中的一种或多种)、麦芽糊精、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、羧甲基纤维素钠、碳酸钠、碳酸氢钠、维生素 E(dl- α -生育酚)、 β -胡萝卜素、焦磷酸二氢二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或多种,经配料、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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市卫滨区立丰食品有限公司