411928S-2025

河南酱工坊食品有限公司企业标准

Q/JGFS 0001S-2025

固态复合调味料

2025-06-25 发布　　2025-06-25 实施

河南酱工坊食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南酱工坊食品有限公司提出。

本标准由河南酱工坊食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘思民。

HNQB

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、检验规则等要求。

本标准适用于以辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、孜然、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、当归、芹菜、芹菜籽、细叶芹、辣根、黑芥籽、藏红花、姜黄、丁香、甘草、姜、山奈、香叶(月桂叶)、迷迭香、百里香、调料九里香、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、芝麻、蒜、芫荽籽、荜拨、香茅、枫茅、阿魏、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至、姜黄、紫苏籽、益智仁、橘皮(陈皮)、白果、栀子、白芷、白果、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、番茄粉、脱水姜片、脱水葱片、蒜、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、大豆蛋白、膨化玉米、膨化大米中的几种为原料，添加或者不添加磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸(维生素C)、红曲米、红曲红、赤藓红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、焦糖色、栀子黄、核黄素、姜黄素、苯甲酸、山梨酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖(蔗糖素)、阿斯巴甜、纽甜、甜蜜素、葡萄糖、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、木瓜蛋白酶、乳酸钠、5’-呈味核苷酸二钠、食用香料(香兰素、乙基麦芽酚、黑胡椒油树脂中的一种或几种)、食用香精、食用香精（含琥珀酸二钠）、食品用香精（含柠檬酸）、增味剂(甘氨酸、L-丙氨酸)、食用菌(香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种，经筛选、粉碎)、牛油、猪油、鸡油、骨素、酱油粉、醋粉、大豆、花生仁、牛肉粒、芝麻、虾皮、酵母抽提物、木糖醇、辣椒红、水解植物蛋白粉、鸡肉老汤粉、鸡肉膏、洋葱粉、鲜香粉中的多种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、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香葱粉、番茄粉、香葱、姜粉、脱水姜片、蒜、洋葱粉、紫苏籽应符合NY/T 1045的规定。

2.1.2辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、孜然、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、当归、芹菜、芹菜籽、细叶芹、辣根、黑芥籽、藏红花、姜黄、丁香、甘草、姜、山奈、香叶（月桂叶）、迷迭香、百里香、调料九里香、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、芝麻、蒜、芫荽籽、荜拨、香茅、枫茅、阿魏、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至、姜黄应符合GB/T15691的规定。

2.1.3益智仁、橘皮（陈皮）、白果、栀子、白芷、白果应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.4脱水葱片应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.5咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.6食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.8红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.9麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.10白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.13谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.14大豆蛋白应符合GB 20371的规定。

2.1.15膨化玉米、膨化大米应符合GB 17401的规定。

2.1.16磷酸三钠应符合GB 25565的规定。

2.1.17六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

2.1.18三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.19焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

2.1.20二氧化硅应符合GB 25576的规定。

2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.22抗坏血酸（维生素 C）应符合GB 14754的规定。

2.1.23红曲米应符合GB 1886.19的规定。

2.1.24红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.25赤藓红应符合GB 17512.1的规定。

2.1.26柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.27日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.28诱惑红应符合GB 1886.222的规定。

2.1.29β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。

2.1.30焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.31栀子黄应符合GB 7912的规定。

2.1.32核黄素应符合GB 14752的规定。

2.1.33姜黄素应符合GB 1886.76的规定。

2.1.34苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.35山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.36三氯蔗糖（蔗糖素）应符合GB 25531的规定。

2.1.37阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定。

2.1.38纽甜应符合GB 29944的规定。

2.1.39甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。

2.1.40葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.41卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。

2.1.42黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.43瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

2.1.44海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

2.1.45聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。

2.1.46木瓜蛋白酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.47乳酸钠应符合GB 25537的规定。

2.1.485’-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.49香兰素应符合GB 1886.16的规定。

2.1.50乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.51黑胡椒油树脂应符合 GB 29938 的规定。

2.1.52食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.53甘氨酸应符合GB 25542的规定。

2.1.54L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。

2.1.55食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.56牛油、猪油、鸡油应符合GB 10146的规定。

2.1.57骨素应符合NY/T 2778的规定。

2.1.58酱油粉、醋粉应符合GB 31644的规定。

2.1.59花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。

2.1.60牛肉粒应符合 GB 2726 的规定。

2.1.61麻辣油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.62芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.63虾皮应符合 GB 10136 的规定。

2.1.64酵母抽提物应符合GB/T 23530 的规定。

2.1.65辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

2.1.66水解植物蛋白粉应符合GB 31644的规定。

2.1.67木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.68鸡肉老汤粉、鸡肉膏、鲜香粉应符合GB 31644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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下， 用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气 味；然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，香味纯正，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤	58.0	GB 5009.44
3-氯-1,2-丙二醇[a]，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
磷酸盐（以PO_4^{3-}计）[b]，g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
日落黄[b]，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
赤藓红[b]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄[b]，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
β-胡萝卜素[b]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
栀子黄[b]，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
核黄素[b]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
姜黄素[b]，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
诱惑红[b]，g/kg	≤	0.04	SN/T 1743 或GB 5009.35
苯甲酸、苯甲酸钠（以苯甲酸计）[b]，g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
山梨酸及钾盐（以山梨酸计）[b]，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖[b]，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
阿斯巴甜[b]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263

纽甜[b]，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）[b]，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a适用于添加水解植物蛋白的产品； b适用于添加该食品添加剂的产品； 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。			

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

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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、孜然、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、当归、芹菜、芹菜籽、细叶芹、辣根、黑芥籽、藏红花、姜黄、丁香、甘草、姜、山奈、香叶(月桂叶)、迷迭香、百里香、调料九里香、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、芝麻、蒜、芫荽籽、荜拨、香茅、枫茅、阿魏、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至、姜黄、紫苏籽、益智仁、橘皮(陈皮)、白果、栀子、白芷、白果、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、番茄粉、脱水姜片、脱水葱片、蒜、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、大豆蛋白、膨化玉米、膨化大米中的几种为原料，添加或者不添加磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸(维生素C)、红曲米、红曲红、赤藓红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、焦糖色、栀子黄、核黄素、姜黄素、苯甲酸、山梨酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖(蔗糖素)、阿斯巴甜、纽甜、甜蜜素、葡萄糖、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、木瓜蛋白酶、乳酸钠、5’-呈味核苷酸二钠、食用香料(香兰素、乙基麦芽酚、黑胡椒油树脂中的一种或几种)、食用香精、食用香精（含琥珀酸二钠）、食品用香精（含柠檬酸）、增味剂(甘氨酸、L-丙氨酸)、食用菌(香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种，经筛选、粉碎)、牛油、猪油、鸡油、骨素、酱油粉、醋粉、大豆、花生仁、牛肉粒、芝麻、虾皮、酵母抽提物、木糖醇、辣椒红、水解植物蛋白粉、鸡肉老汤粉、鸡肉膏、洋葱粉、鲜香粉中的多种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、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《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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

河南酱工坊食品有限公司