



411966S-2025



河南巴豫红调味品有限公司企业标准

Q/HBT 0001S-2025

固态复合调味料

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

河南巴豫红调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南巴豫红调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯智慧。

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、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、番茄粉、芝麻、香辛料【辣椒、洋葱、葱、姜、蒜、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】、芫荽籽粉、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、酱油粉中的几种为主要原料，添加食用菌（牛肝菌、松茸菌、双孢菇、平菇、香菇、花菇、金耳菇、榛蘑、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、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、灰树花、蛹虫草、灵芝中的一种或几种）、水解植物蛋白粉、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉中的几种】、鸡肉粉、猪骨汤粉、复合酱油调味粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糊精、脱水辣椒片（圈）、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水芫荽（香菜）、脱水菠菜】、豌豆、石莼（又名海青菜）、食用玉米淀粉、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、咖喱粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、虾粉、虾皮、紫菜、熟化玉米粉、紫苏籽粉、小麦粉、大豆粉、海苔粉、火麻仁、芥末籽、乳粉、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单、双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、木糖醇、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒油树脂、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食品用香精、丙三醇、硅酸钙、碳酸钠、氯化钾、三聚磷酸钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、硬脂酸钙中的一种或多种，经预处理、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同分为不同产品。

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 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.4 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉、芫荽籽粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.10 复合调味料、猪骨汤粉、复合酱油调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.14 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.15 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.16 紫菜、石莼（又名海青菜）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 面包糠应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.19 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 虾粉、虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 熟化玉米粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.24 紫苏籽粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.26 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.28 火麻仁、芥末籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.36 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.37 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.39 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.40 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.46 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.47 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.48 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.49 天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.50 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.55 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.56 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.57 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.61 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.63 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.64 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.65 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.66 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.67 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.68 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.69 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.70 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.71 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。

2.1.72 硬脂酸钙应符合 GB 1886.102 的规定。

2.1.73 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.74 鸡肉粉应符合 GB 2726 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、颗粒状、块状	从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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	≤	18.0	GB 5009. 3
^a 食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	59.0	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
^b 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009. 17
^c 3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤	1.0	GB 5009. 191
^d 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009. 28
^d 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009. 28
^d 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤	2.0	GB 5009. 263
^d 三氯蔗糖(又名蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 5009. 298
^d 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜), g/kg	≤	0.5	GB 5009. 140
^d 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009. 97
^d 纽甜, g/kg	≤	0.07	GB 5009. 247
^d 栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009. 149
^d 日落黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009. 35
^d 柠檬黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009. 35
^d 磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20.0	GB 5009. 256

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅限于添加食用盐的产品检验。

b 仅限添加水产及其制品的产品检验。

c 仅限添加酸水解植物蛋白的产品检验。

d 仅限添加该食品添加剂的产品检验。

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 平板计数法
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
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

即食类产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群；非即食类产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、番茄粉、芝麻、香辛料【辣椒、洋葱、葱、姜、蒜、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】、芫荽籽粉、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、酱油粉中的几种为主要原料，添加食用菌（牛肝菌、松茸菌、双孢菇、平菇、香菇、花菇、金耳菇、榛蘑、松露、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶磨、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、灰树花、蛹虫草、灵芝中的一种或几种）、水解植物蛋白粉、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉中的几种】、鸡肉粉、猪骨汤粉、复合酱油调味粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糊精、脱水辣椒片（圈）、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水芫荽（香菜）、脱水菠菜】、豌豆、石莼（又名海青菜）、食用玉米淀粉、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、咖喱粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、虾粉、虾皮、紫菜、熟化玉米粉、紫苏籽粉、小麦粉、大豆粉、海苔粉、火麻仁、芥末籽、乳粉、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单、双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、木糖醇、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒油树脂、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食品用香精、丙三醇、硅酸钙、碳酸钠、氯化钾、三聚磷酸钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、硬脂酸钙中的一种或多种，经预处理、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装而成的含有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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南巴豫红调味品有限公司