



411993S-2025



丰泰尔科技(郑州)有限公司企业标准

Q/FTE 0002S-2025

# 固态复合调味料

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

丰泰尔科技(郑州)有限公司 发布

## 前 言

本标准由丰泰尔科技(郑州)有限公司提出并起草。

本标准起草人：谭延利。

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、白砂糖、味精、酵母抽提物、咖喱粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、鸡肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、酵母调味料、香辛料粉【洋葱粉、辣椒粉、姜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉、小茴香粉、葱粉、百里香粉、甜罗勒粉、丁香粉、甘草粉、豆蔻粉、花椒粉（青花椒粉、红花椒粉）、蒜粉、姜黄粉、香菜籽粉、麻椒粉、欧芹粉（碎）、山奈粉、迷迭香粉、牛至粉、香月桂叶粉、砂仁粉、荜拔粉、桂皮粉、高良姜粉、草果粉、罗汉果粉、香茅粉、芥末籽粉、胡椒粉、多香果粉中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加乳粉、乳清粉、藕粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、玉米粉、全蛋粉、蛋黄粉、食用菌颗粒及粉（木耳、香菇、杏鲍菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、猴头菇、羊肚菌、鸡油菌中的一种或多种）、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水蒜、脱水香菜、脱水萝卜粒、脱水番茄片、胡萝卜粒中的一种或几种）、果蔬粉（青葱粉、西芹粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、胡萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、榴莲粉中的一种或几种）、白芷粉、陈皮粉、海鲜抽提物、鲣鱼粉、虾粉、虾皮粉、黄鱼粉、鱿鱼粉、鲍鱼粉、海水虾粉、扇贝粉、干海带粉、干紫菜粉、豆豉粉、炒黄豆、花生粉、芝麻粉、炒芝麻、炒花生、芝士粉、酱油粉、醋粉、豆瓣酱粉、植脂末、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、结晶果糖、海藻糖、水解大豆蛋白粉、酸水解大豆蛋白调味料、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、焦糖色、琥珀酸二钠（干贝素）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、dL-酒石酸、乳酸、碳酸钾、木糖醇、甜菊糖苷、碳酸氢钾、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Caricapapaya*）、香兰素、山梨酸钾、双乙酸钠、茶多酚、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、胭脂虫红、赤藓红、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)、阿斯巴甜、三氯蔗糖、纽甜、复配甜味剂（纽甜、柠檬酸、麦芽糊精）、辣椒油树脂、二氧化硅、食用香精、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食固态复合调味料。

根据添加原料不同分为以下几种：松茸鸡粉（固态复合调味料）、菌菇复合调味粉、小酥肉复合调味粉、粉蒸肉复合调味料、嫩肉粉复合调味料、凉拌菜固态复合调味料、鲜味王固态复合调味料、肉味王固态复合调味料、香辣鲜固态复合调味料、麻辣鲜固态复合调味料、芝麻香固态复合调味料、鸡粉复合调味料、猪肉粉复合调味料、牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、猪肉味复合调味料、羊肉味复合调味料、海鲜味复合调味料、虾肉味复合调味料、骨汤味复合调味料、鸡汤味复合调味料、

羊汤味复合调味料、牛骨味复合调味料、猪骨味复合调味料、鸡骨味复合调味料、羊骨味复合调味料、土耳其烤肉复合调味料、奥尔良味复合调味料、牛肉菌菇味调味料、孜然味复合调味料、麻辣味复合调味料、香辣味复合调味料、甜辣味复合调味料、胡椒味复合调味料、花椒味复合调味料、菌菇味复合调味料、香菇味调味料、番茄味调味料、酸辣味调味料、豆豉味复合调味料、增鲜味复合调味料、五香味复合调味料、十三香复合调味料、盐焗粉固态复合调味料、腌制料固态复合调味料、炸裹粉固态复合调味料、烩面料固态复合调味料、炒菜王固态复合调味料、面条料固态复合调味料、麻辣味馄饨料复合调味料、香辣味馄饨料复合调味料、胡椒味馄饨料复合调味料、三鲜味馄饨料复合调味料、海鲜味馄饨料复合调味料、鲜虾味馄饨料复合调味料、藤椒味馄饨料复合调味料、蒜香复合调味料、柠檬黑椒复合调味料、黑椒复合调味料、糊辣椒复合调味料、沙茶复合调味料、五香复合调味料、烧烤复合调味料、椒盐复合调味料、藤椒复合调味料、肉香复合调味料、玉米味复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.5 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 鸡肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.11 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.12 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.13 酵母调味料应符合 QB/T 5951 的规定。
- 2.1.14 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 乳粉、乳清粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.20 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 食用菌颗粒及粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.22 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.23 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.24 白芷粉、陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.25 海鲜抽提物、鲣鱼粉、虾粉、虾皮粉、黄鱼粉、鱿鱼粉、鲍鱼粉、海水虾粉、扇贝粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.26 干海带粉、干紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 豆豉粉、花生粉、芝麻粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.28 炒黄豆、炒芝麻、炒花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 芝士粉、酱油粉、醋粉、豆瓣酱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.31 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 水解大豆蛋白粉、酸水解大豆蛋白调味粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.44 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.45 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 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 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.48 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.51 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.52 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.53 dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

- 2.1.54 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.55 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.56 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.57 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.58 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.59 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.60 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.61 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.62 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.63 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.64 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.65 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.66 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.67 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.68 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.69 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.70 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.71 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.72 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.73 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.74 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.75 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.76 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.77 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.78 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.79  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.80 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.81 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.82 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.83 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.84 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.85 维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.86 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.87 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.88 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.89 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.90 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.91 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.92 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.93 苯甲酸钠应符合 GB 1886.183 的规定。
- 2.1.94 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性 状	粉状或颗粒状	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
d1-酒石酸(以酒石酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 10	GB 5009.157
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
柠檬黄(以柠檬黄计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
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
赤藓红(以赤藓红计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂虫红(以胭脂红酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.288
双乙酸钠(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.5	GB 5009.277

山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
纽甜 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
阿斯巴甜 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
展青霉素 <sup>c</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 <sup>d</sup> （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
茶多酚 <sup>a</sup> （以儿茶素计），g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
<p>注：带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；</p> <p>b 仅适用于添加水解大豆蛋白粉、酸水解大豆蛋白调味粉的产品检验；</p> <p>c 仅适用于添加苹果粉、山楂粉的检验；</p> <p>d 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；</p> <p>本标准中的水产调味品中不含鱼类调味品；</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>			

#### 2.4 微生物限量

即食产品、水产调味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 <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 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>e</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 仅适用于水产调味品的产品检测；d 仅适用于添加牛肉制品的产品检验；e 仅适用于添加肉制品的产品检测。

## 2.5 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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（即食产品、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、咖喱粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、鸡肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、酵母调味料、香辛料粉【洋葱粉、辣椒粉、姜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉、小茴香粉、葱粉、百里香粉、甜罗勒粉、丁香粉、甘草粉、豆蔻粉、花椒粉（青花椒粉、红花椒粉）、蒜粉、姜黄粉、香菜籽粉、麻椒粉、欧芹粉（碎）、山奈粉、迷迭香粉、牛至粉、香月桂叶粉、砂仁粉、荜拔粉、桂皮粉、高良姜粉、草果粉、罗汉果粉、香茅粉、芥末籽粉、胡椒粉、多香果粉中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加乳粉、乳清粉、藕粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、玉米粉、全蛋粉、蛋黄粉、食用菌颗粒及粉（木耳、香菇、杏鲍菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、猴头菇、羊肚菌、鸡油菌中的一种或多种）、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水蒜、脱水香菜、脱水萝卜粒、脱水番茄片、胡萝卜粒中的一种或几种）、果蔬粉（青葱粉、西芹粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、胡萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、榴莲粉中的一种或几种）、白芷粉、陈皮粉、海鲜抽提物、鲣鱼粉、虾粉、虾皮粉、黄鱼粉、鱿鱼粉、鲍鱼粉、海水虾粉、扇贝粉、干海带粉、干紫菜粉、豆豉粉、炒黄豆、花生粉、芝麻粉、炒芝麻、炒花生、芝士粉、酱油粉、醋粉、豆瓣酱粉、植脂末、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、结晶果糖、海藻糖、水解大豆蛋白粉、酸水解大豆蛋白调味粉、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、焦糖色、琥珀酸二钠（干贝素）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、d1-酒石酸、乳酸、碳酸钾、木糖醇、甜菊糖苷、碳酸氢钾、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 Caricapapaya）、香兰素、山梨酸钾、双乙酸钠、茶多酚、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、胭脂虫红、赤藓红、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、维生素 E(d1-α-生育酚)、阿斯巴甜、三氯蔗糖、纽甜、复配甜味剂（纽甜、柠檬酸、麦芽糊精）、辣椒油树脂、二氧化硅、食用香精、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或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》要求制订本企业标准，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。

丰泰尔科技(郑州)有限公司