412183S-2025

许昌澳迪克食品有限公司企业标准

Q/XADK 0001S-2025

# 固态复合调味料

2025-07-17 发布　　2025-07-17 实施

Q/XADK 0001S-2025

许昌澳迪克食品有限公司 发布

H N
Q B

# 前　言

本标准由许昌澳迪克食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘新伟、康鹏伟、张媛媛。

本标准自实施之日起替代 Q/XADK 0001S-2023（备案号：412501S-2023）。

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、香辛料【辣椒、花椒（青花椒、红花椒、麻椒中的一种或几种）、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、莳萝、芫荽、当归、圆叶当归、细叶芹、芹菜、香茅、荜茇、调料九里香、丁香、百里香、香荚兰、葱、蒜、洋葱中的一种或几种】、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、山药、栀子、桂圆、枸杞子、紫苏、大枣、茯苓、玉竹、黄精、莲子、百合、牡蛎、麦芽、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、芡实、益智仁、葛根、金银花、大麦苗、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、重瓣红玫瑰、食用菌【香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸、姬松茸、赤松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、黑木耳、白灵菇、草菇、红平菇、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、鸡腿菇、蒙古口蘑、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、凤尾菇、鹿茸菇中的一种或几种】、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸭油、猪油、鸡油中的一种或几种）、番茄粉、咖喱粉、碎花生仁、芝麻、芝麻粉、紫苏籽、熟黄豆、乳粉、小麦粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、玉米胚芽、小麦胚芽、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水波菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、骨素、酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉、酸水解大豆蛋白调味粉、肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉中的几种为原料，添加或不添加虾粉、干贝、虾皮、鲍鱼粉、瑶柱粉、紫菜、茶叶、鸡内金、食品用香精、5′-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、碳酸氢钠、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、姜黄（着色剂）、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、赤藓红、诱惑红、日落黄、柠檬黄、栀子黄、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖、甜菊糖苷的一种或几种，经配料、烘焙或不烘焙、粉碎或不粉碎、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固态复合调味料。

根据原料不同，产品分类为不同类型的非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5白芷、橘皮（陈皮）、山楂、山药、栀子、桂圆、枸杞子、紫苏、大枣、茯苓、玉竹、黄精、莲子、百合、牡蛎、麦芽、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、芡实、益智仁、葛根、金银花应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求符合《中华人民共和国药典》2025 年版一部的规定。

2.1.6大麦苗粉应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。

2.1.7人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.8党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.9重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定

2.1.10食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.12食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.13酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.14食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.15食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.16番茄粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.17碎花生仁、芝麻、芝麻粉、紫苏籽、熟黄豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.18乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19小麦粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、玉米胚芽、小麦胚芽应符合 GB 2715 的规定。

2.1.20食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.21脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.22骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.23酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉、酸水解大豆蛋白调味粉、肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.24虾粉、干贝、虾皮、鲍鱼粉、瑶柱粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.25紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.26茶叶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.27鸡内金应清洁、干燥、无污染、无杂质。

2.1.28食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.295′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.30乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.31谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.32二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.33羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.34醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.35乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.36乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.37黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.38瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.39卡拉胶应符合 GB 1886.169 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 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.42D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.43柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.44柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.45DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.46辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.47姜黄（着色剂）应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.48β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.49天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.50红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.51赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.52诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.53日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.54柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.55栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.56焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.57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

2.1.58安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.59甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.60三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.61甜菊糖苷应符合 GB 8270 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 | 取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽及有无杂质，闻其气味,用温开水漱口，品其滋味，或按照GB 31644 规定的方法检验 |
| 色　泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，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 | ≤ | 58.0 | GB 5009.44 |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |
| [b]无机砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |
| [a]阿斯巴甜，g/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.263 |
| [a]安赛蜜，g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.140 |
| [a]甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ | 0.65 | GB 5009.97 |
| [a]三氯蔗糖，g/kg | ≤ | 0.25 | GB 5009.298 |
| [a]甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg | ≤ | 0.35 | SN/T 3854 |
| [a]β-胡萝卜素，g/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.83 |
| [a]赤藓红（以赤藓红计），g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| [a]诱惑红（以诱惑红计），g/kg | ≤ | 0.04 | GB 5009.35 |
| [a]柠檬黄，g/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.35 |
| [a]日落黄，g/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.35 |
| [a]栀子黄，g/kg | ≤ | 1.5 | GB 5009.149 |
| 展青霉素，μg/kg | ≤ | 20（仅适用于添加山楂的产品） | GB 5009.185 |
| [c]3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.191 |

注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品；

b可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；

c仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味粉的产品；

注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1；

注3：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

# 编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、香辛料【辣椒、花椒（青花椒、红花椒、麻椒中的一种或几种）、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、莳萝、芫荽、当归、圆叶当归、细叶芹、芹菜、香茅、荜茇、调料九里香、丁香、百里香、香荚兰、葱、蒜、洋葱中的一种或几种】、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、山药、栀子、桂圆、枸杞子、紫苏、大枣、茯苓、玉竹、黄精、莲子、百合、牡蛎、麦芽、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、芡实、益智仁、葛根、金银花、大麦苗、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、重瓣红玫瑰、食用菌【香菇、花菇、榛蘑、白牛肝菌、牛肝菌、松茸、姬松茸、赤松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、黑木耳、白灵菇、草菇、红平菇、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、牛舌菌（牛排菌）、鸡腿菇、蒙古口蘑、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、凤尾菇、鹿茸菇中的一种或几种】、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕油、芝麻油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸭油、猪油、鸡油中的一种或几种）、番茄粉、咖喱粉、碎花生仁、芝麻、芝麻粉、紫苏籽、熟黄豆、乳粉、小麦粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、玉米胚芽、小麦胚芽、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水波菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、骨素、酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉、酸水解大豆蛋白调味粉、肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉中的几种为原料，添加或不添加虾粉、干贝、虾皮、鲍鱼粉、瑶柱粉、紫菜、茶叶、鸡内金、食品用香精、5′-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、碳酸氢钠、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、姜黄（着色剂）、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、赤藓红、诱惑红、日落黄、柠檬黄、栀子黄、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖、甜菊糖苷的一种或几种，经配料、烘焙或不烘焙、粉碎或不粉碎、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，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。

许昌澳迪克食品有限公司