



412461S-2025



新乡市香益轩食品有限公司企业标准

Q/XXYX 0003S-2025

固态复合调味料

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

新乡市香益轩食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市香益轩食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张孟云。

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。

本标准适用于以香辛料及其粉[辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、当归、芹菜、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、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、芝麻、蒜、芫荽籽、荜拔、香茅、枫茅、阿魏、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至、姜黄]、孜然、橘皮(陈皮)、白果、栀子、白芷、罗汉果、山楂干、香葱粉、咖喱粉、番茄粉、食用淀粉(玉米淀粉、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)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、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、焦糖色、栀子黄、姜黄素、三氯蔗糖(蔗糖素)、苯甲酸钠、山梨酸钾、阿斯巴甜、甜蜜素、葡萄糖、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、酱油粉、醋粉、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、鲜香粉中的多种,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:即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 香辛料及其粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.2 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.3 香葱粉、番茄粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.4 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.5 橘皮(陈皮)、白果、栀子、白芷、罗汉果、山楂干应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.15 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.16 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.27 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.32 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.37 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.38 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 酱油粉、醋粉、水解植物蛋白粉、鸡肉老汤粉、鸡肉膏、鲜香粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.43 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 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 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.2	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
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
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), 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
甜蜜素 (以环己氨基磺酸计) ^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粉的产品；

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 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

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;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料及其粉[辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、当归、芹菜、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、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、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至、姜黄)、孜然、橘皮(陈皮)、白果、栀子、白芷、罗汉果、山楂干、香葱粉、咖喱粉、番茄粉、食用淀粉(玉米淀粉、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)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、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、焦糖色、栀子黄、姜黄素、三氯蔗糖(蔗糖素)、苯甲酸钠、山梨酸钾、阿斯巴甜、甜蜜素、葡萄糖、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、酱油粉、醋粉、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、鲜香粉中的多种,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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市香益轩食品有限公司