



412552S-2025



河南胡三姐食品有限公司企业标准

Q/HHS 0005S-2025

固态调味料

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

河南胡三姐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南胡三姐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡云霞。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、八角、肉桂、胡椒、姜、甘草、草果、月桂叶、砂仁、姜黄、荜拨、丁香、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、芫荽、圆叶当归、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、山奈、香茅、甘草、高良姜、干姜、葱干、脱水香菜、脱水洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、叶芹、芹菜、辣根、芝麻中的一种或几种）、辣椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、鸡粉调味料、排骨粉调味料中的一种或几种为原料，添加脱水蔬菜【胡萝卜(粒)、青梗菜、玉米、甘蓝、芥菜、番茄片、黄秋葵、黄花菜、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、荆芥中的一种或几种】、虾皮、虾干、虾仁、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、白芷、紫苏籽、山楂、枸杞子、陈皮、蛹虫草、银耳、黑木耳、花生仁或花生粉、芝麻或芝麻粉、黄豆粉、绿豆粉、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、鸡蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、大豆油、鸡油、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、小麦淀粉、玉米面粉、小麦粉、面包屑、酱油粉、鸡肉粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、碳酸氢钠、食品用香精中的一种或几种，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的即食或非即食固态调味料。

根据所用原辅料不同，产品分为：即食固态调味料、非即食固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料、辣椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 白芷、紫苏籽、山楂、枸杞子、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 脱水蔬菜应符合 NY/T 960 或 NY/T 959 或 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.4 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 蛹虫草、银耳、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 花生仁 GB/T 1532 和 GB19300 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。
- 2.1.8 花生粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 黄豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.11 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17 虾皮、虾干、虾仁应符合 GB 10136 或 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 玉米面粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 面包屑应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.27 酱油粉、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 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。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品应有的滋味、气味，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, ≤	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g (仅限添加食用盐的产品) ≤	45.0	GB 5009.44
无机砷 (以As计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.9	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg ≤	20.0	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加山楂的产品。		

2.4 微生物限量

即食类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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

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、菌落总数 (仅限即食类)、大肠菌群 (仅限即食类)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、八角、肉桂、胡椒、姜、甘草、草果、月桂叶、砂仁、姜黄、荜拨、丁香、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、芫荽、圆叶当归、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、山奈、香茅、甘草、高良姜、干姜、葱干、脱水香菜、脱水洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、叶芹、芹菜、辣根、芝麻中的一种或几种）、辣椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、鸡粉调味料、排骨粉调味料中的一种或几种为原料，添加脱水蔬菜【胡萝卜(粒)、青梗菜、玉米、甘蓝、芥菜、番茄片、黄秋葵、黄花菜、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、荆芥中的一种或几种】、虾皮、虾干、虾仁、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、白芷、紫苏籽、山楂、枸杞子、陈皮、蛹虫草、银耳、黑木耳、花生仁或花生粉、芝麻或芝麻粉、黄豆粉、绿豆粉、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、鸡蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、大豆油、鸡油、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、小麦淀粉、玉米面粉、小麦粉、面包屑、酱油粉、鸡肉粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、碳酸氢钠、食品用香精中的一种或几种，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的即食或非即食固态调味料。

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，制定本企业标准，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。

河南胡三姐食品有限公司