



412569S-2025



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0007S-2025

固态复合调味料

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

河南省明天食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔平、徐丽丽、周小青、薛谦。

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【花椒、辣椒、姜、葱、洋葱、大蒜、孜然、八角茴香、小茴香、肉桂、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、蒔萝、木姜子、月桂叶、高良姜、芹菜籽、砂仁、草果、迷迭香、香茅、牛至、姜黄、小豆蔻、百里香、紫苏、甜罗勒】、陈皮、白芷中的一种或几种为主要原料，挑拣、粉碎后辅以【麦芽糊精、食用玉米淀粉、酸处理淀粉、食用盐、白砂糖、味精、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、单，双甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖、二氧化硅、酸水解大豆植物蛋白、蔗糖脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酵母抽提物、维生素 E、酱油粉、豆瓣酱粉、鸡粉调味料、猪肉粉、牛肉粉、水产制品（虾粉、鱼粉、蟹粉）、黄豆、香菇、芝麻、花生、肉松、柠檬酸、食品用香精】中的一种或几种、混合搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.16 酸水解大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 和 GB 10617 的规定。

- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.22 酱油粉应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 豆瓣酱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.25 猪肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.27 水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.28 黄豆应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部规定。

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	从样品中取出5-20g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的正常色泽	
气、滋味	具有该产品应有的香气和滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质和异物	

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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤	1.0 (仅限于添加酸水解大豆植物蛋白的产品)	GB 5009.191
注: *项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物指标

即食产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				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	100	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
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

生产过程要求应符合 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

产品出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数 (仅限即食产品)、大肠菌群 (仅限即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料【花椒、辣椒、姜、葱、洋葱、大蒜、孜然、八角茴香、小茴香、肉桂、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、蒔萝、木姜子、月桂叶、高良姜、芹菜籽、砂仁、草果、迷迭香、香茅、牛至、姜黄、小豆蔻、百里香、紫苏、甜罗勒】、陈皮、白芷中的一种或几种为主要原料，挑拣、粉碎后辅以【麦芽糊精、食用玉米淀粉、酸处理淀粉、食用盐、白砂糖、味精、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、单，双甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖、二氧化硅、酸水解大豆植物蛋白、蔗糖脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酵母抽提物、维生素 E、酱油粉、豆瓣酱粉、鸡粉调味料、猪肉粉、牛肉粉、水产制品（虾粉、鱼粉、蟹粉）、黄豆、香菇、芝麻、花生、肉松、柠檬酸、食品用香精】中的一种或几种、混合搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。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》的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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

QB