



412376S-2025

河南微念实业投资有限公司企业标准

Q/HNWN 0004S-2025

固态复合调味料

2025-08-06 发布

2025-08-06 实施

河南微念实业投资有限公司 发布

前 言

本文件由河南微念实业投资有限公司提出。

本文件起草单位：河南微念实业投资有限公司。

本文件主要起草人：朱旭文、郭双、宋琦、马骁。

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、检验方法等。

本标准适用于以香辛料及其粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或几种为主要原料，辅以芝麻、食用盐、鸡精调味料、浓香鸡味调味料（复合调味料）、鲜香底味粉（复合调味料）、鸡鲜粉（复合调味料）、水溶生姜粉（复合调味料）、水溶大蒜粉（复合调味料）、味精、牛骨味素粉（复合调味料）、白砂糖、脱水辣椒圈（辐照）、猪骨汤粉（复合调味料）、脱水蒜片（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水葱、脱水辣椒、生姜、肽鲜复合调味料、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、 β -胡萝卜素、柠檬酸、食用香精中的多种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料；或外购复合调味料（上述配方，包含两种或两种以上调味料），经分装、包装加工而成的产品。

根据原辅料不同分为不同产品。

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 香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 食用淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 牛骨味素粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 辣椒应符合 GB/T 23183 和 GB 30382 的规定。

- 2.1.16 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.17 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.21 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 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	从适量样品, 将本品倒入一烧杯中, 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。
性状	固态	
滋、气味	具有本品特有的滋、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 \leq	15	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g \leq	20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.11
β -胡萝卜素 ^a , g/kg \leq	2.0	GB 5009.83
注: *铅指标严与食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于添加该食品添加剂的产品。		

2.4 微生物限量

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	

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
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
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: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或几种为主要原料，辅以芝麻、食用盐、鸡精调味料、浓香鸡味调味料（复合调味料）、鲜香底味粉（复合调味料）、鸡鲜粉（复合调味料）、水溶生姜粉（复合调味料）、水溶大蒜粉（复合调味料）、味精、牛骨味素粉（复合调味料）、白砂糖、脱水辣椒圈（辐照）、猪骨汤粉（复合调味料）、脱水蒜片（辐照）、脱水香葱（辐照）、脱水葱、脱水辣椒、生姜、肽鲜复合调味料、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、 β -胡萝卜素、柠檬酸、食用香精中的多种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料；或外购复合调味料（上述配方，包含两种或两种以上调味料），经分装、包装加工而成的产品。

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。