



412624 S-2025



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0019S-2025

固态复合调味料

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：武素云、宋冬冬、杨征、陈海婷、董勇。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精、鸡粉调味料、香辛料及其粉【黑胡椒、山奈、白胡椒、砂仁、八角、桂皮、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、辣椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、干姜、香叶（月桂叶）、洋葱、大葱、小葱、蒜、孜然中的几种】、白芷、高良姜、白砂糖、鸡精调味料中的几种为原料，添加或不添加食用香精，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等而成的包含两种及两种以上调味料的即食或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 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.4 香辛料及其粉【黑胡椒、山奈、白胡椒、砂仁、八角、桂皮、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、辣椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、干姜、香叶（月桂叶）、洋葱、大葱、小葱、蒜、孜然】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.6 高良姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 食用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的色泽	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，闻其气味，用
滋味及气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	

性状	固态粉末，无霉变，无正常视力可见外来异物	温开水漱口，品其滋味。
----	----------------------	-------------

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	≤ 25	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计) ^a , mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 对于无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。

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
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 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。

2.5. 净含量及允许短缺量

定量包装商品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第 70 号); 允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6. 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7. 其它要求

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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（限即食产品）和大肠菌群（限即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、鸡粉调味料、香辛料及其粉【黑胡椒、山奈、白胡椒、砂仁、八角、桂皮、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、辣椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、干姜、香叶（月桂叶）、洋葱、大葱、小葱、蒜、孜然中的几种】、白芷、高良姜、白砂糖、鸡精调味料中的几种为原料，添加或不添加食用香精，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等而成的包含两种及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。

河南阿杰食品有限公司

Q B