412937S-2025

河南张大吼食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2025

固态复合调味料

2025-09-30 发布　　2025-09-30 实施

河南张大吼食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南张大吼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张自旗、韩鹏、贾新国。

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。

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、（食用）葡萄糖、番茄粉、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、大蒜（粉）、（食用）玉米淀粉、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、咖喱粉、小麦粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、白胡椒粉、黑胡椒粉、脱水辣椒片（圈）、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水芫荽（香菜）、脱水菠菜】、豌豆、石莼（又名海青菜）、香辛料【花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、番茄粉、（食用）玉米淀粉、辣椒粉、虾粉、虾皮、紫菜、芝麻、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉中的一种或几种】、香辛料【花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】、脱水姜粉、咖喱粉、酵母抽提物、脱水辣椒片（圈）、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单,双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5’-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、木糖醇、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或多种，经分选或不分选、粉碎或不粉碎、调配、混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有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白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

2.1.3味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。

2.1.4复合调味料应符合GB 31644的规定。

2.1.5鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.6鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.7冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.8（食用）葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.9番茄粉应符合NY/T 957的规定。

2.1.10辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。

2.1.11（食用）玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.12小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.13白胡椒粉应符合GB/T 7900和GB/T 15691的规定。

2.1.14黑胡椒粉应符合GB/T 7901和GB/T 15691的规定。

2.1.15虾皮应符合SC/T 3205和GB 10136的规定。

2.1.16紫菜、石莼（又名海青菜）应符合GB 19643的规定。

2.1.17脱水蔬菜应符合NY/T 1045的规定。

2.1.18脱水辣椒片（圈）应符合NY/T 1045的规定。

2.1.19香辛料应符合GB/T15691的规

2.1.20植脂末应符合QB/T 4791的规定。

2.1.21大蒜粉应符合NY/T 959的规定。

2.1.22脱水姜粉应符合NY/T 1073的规定。

2.1.23洋葱粉应符合NY/T 959的规定。

2.1.24咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。

2.1.25食用植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.26酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.27芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.28麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.29面包糠应符合GB 7099的规定。

2.1.30豌豆应符合GB/T 10460的规定。

2.1.31山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.32苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.34辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 1886.370的规定。

2.1.35乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.36单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。

2.1.37纽甜应符合GB 29944的规定。

2.1.38琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。

2.1.39 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。

2.1.40瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

2.1.41黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.42焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.43红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.44辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

2.1.45栀子黄应符合GB 7912的规定。

2.1.46柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.47日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.48食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.49二氧化硅应符合GB 25576的规定。

2.1.50天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】应符合GB 1886.47的规定。

2.1.51木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.52柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.53冰乙酸（又名冰醋酸）应符合GB 1886.10的规定。

2.1.54DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.55 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。

2.1.56赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2.1.57环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.58乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)符合GB 25540的规定。

2.1.59三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.60羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.61谷氨酸钠应符合GB 1886.306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	粉末状、颗粒状、块状	从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘内，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	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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	≤	18.0	GB 5009.3
[a]食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤	59.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)， mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
[b]甲基汞(以 Hg 计),mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
[c]3-氯-1，2-丙二醇，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
[d]山梨酸钾(以山梨酸计)，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
[d]苯甲酸钠(以苯甲酸计)，g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
[d]天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
[d]三氯蔗糖(又名蔗糖素)，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
[d]乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
[d]环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
[d]纽甜，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
[d]栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
[d]日落黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
[d]柠檬黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅限于添加食用盐的产品检验。

b 仅限添加水产及其制品的产品检验。

c 仅限添加酸水解植物蛋白的产品检验。

d仅限添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的数值型最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4微生物限量

即食产品的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中的平板计数法
沙门氏菌,/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和GB 4789.22的执行。					

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；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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。型式检验应符合国家相关规定。

HN QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、（食用）葡萄糖、番茄粉、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、大蒜（粉）、（食用）玉米淀粉、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、咖喱粉、小麦粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、白胡椒粉、黑胡椒粉、脱水辣椒片（圈）、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水芫荽（香菜）、脱水菠菜】、豌豆、石莼（又名海青菜）、香辛料【花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、番茄粉、（食用）玉米淀粉、辣椒粉、虾粉、虾皮、紫菜、芝麻、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉中的一种或几种】、香辛料【花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】、脱水姜粉、咖喱粉、酵母抽提物、脱水辣椒片（圈）、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单,双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5’-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、木糖醇、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的一种或多种，经分选或不分选、粉碎或不粉碎、调配、混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南张大吼食品有限公司