



411351S-2026



河南联厨调味品有限公司企业标准

Q/SYS 0003S-2026

固态复合调味料

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南联厨调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南联厨调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张兴旺。

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、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、玉米粉、大米粉、小麦粉、香辛料或其粉（八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、辣椒、麻椒、藤椒、孜然、草果、砂仁、肉桂、桂皮、肉豆蔻、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶、高良姜、姜黄中的一种或几种）、白芷、陈皮（橘皮）、蒜粉、姜粉、葱粉、青椒、脱水葱段、生洋葱、洋葱粉、芝麻、花生、大豆、紫苏籽、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、虾米粉中的几种为原料，添加或不添加大豆油、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、诱惑红、赤藓红、日落黄、柠檬黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、辣椒红、食品用香精、食品用香料、二氧化硅、苯甲酸钠中的一种或几种，经挑拣、配料、混合、粉碎、搅拌、包装加工而成的包含两种及两种以上调味料的非即食固态复合调味料（不包含水产调味品）。

根据原辅料不同产品可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 香辛料或其粉、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 生洋葱、青椒应清洁、卫生、无病虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 芝麻、花生、大豆、紫苏籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.16 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18 虾米粉应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.33 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.37 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.38 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.39 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.40 脱水葱段应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.41 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 食品用香料应符合 GB 29938 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、颗粒状或粉末颗粒混合状	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	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，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	≤ 14	GB 5009. 3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 55. 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
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0. 04	GB 5009. 35 或 SN/T 1743
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 35
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0. 1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 83
赤藓红 ^a (以赤藓红计), g/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 35
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0. 6	GB 5009. 28
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤ 20. 0	GB 5009. 256

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定,

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用的量的比例之和不应超过 1。

2.5 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

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、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、玉米粉、大米粉、小麦粉、香辛料或其粉（八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、辣椒、麻椒、藤椒、孜然、草果、砂仁、肉桂、桂皮、肉豆蔻、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶、高良姜、姜黄中的一种或几种）、白芷、陈皮（橘皮）、蒜粉、姜粉、葱粉、青椒、脱水葱段、生洋葱、洋葱粉、芝麻、花生、大豆、紫苏籽、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、虾米粉中的几种为原料，添加或不添加大豆油、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、诱惑红、赤藓红、日落黄、柠檬黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、辣椒红、食品用香精、食品用香料、二氧化硅、苯甲酸钠中的一种或几种，经挑拣、配料、混合、粉碎、搅拌、包装加工而成的包含两种及两种以上调味料的非即食固态复合调味料（不包含水产调味品）。

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》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。

河南联厨调味品有限公司

QB