



411169S-2026



河南省开辰食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2026

固态复合调味料

2026-05-08 发布

2026-05-08 实施

河南省开辰食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南省开辰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘利侠。

本标准自实施之日起替代 Q/HKS 0001S-2022（备案号410713S-2022）。

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、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、当归、食用菌（香菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸、赤松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、食糖、淀粉糖、植脂末、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酱油粉、醋粉、咖喱粉、小麦粉、马铃薯雪花粉、骨素、复合调味料、酸水解植物蛋白调味粉、坚果籽类仁或其粉（板栗、南瓜籽、葵花籽、核桃、松籽、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽中的一种或几种）、芝士粉、乳粉、蛋黄粉、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食用淀粉、脱水蔬菜、谷物杂粮粉、果蔬粉、水产调味品、干制水产制品、食品用香精、食品用香料、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂（增味剂）、黄原胶、瓜尔胶、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜菊糖苷、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、高粱红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、栀子黄中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类不同。

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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、脱水蔬菜应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.5 当归应符合卫健委 2019 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.6 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.12 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、骨素、复合调味料、酸水解植物蛋白调味粉、酱油粉、醋粉、咖喱粉、应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.15 谷物杂粮粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 马铃薯雪花粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.17 坚果籽类仁或其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.19 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.24 干制水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.27 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.28 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.31 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.36 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.37 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.38 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.39 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.40 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.43 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

- 2.1.44 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.51 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.52 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.53 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.54 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.55 栀子黄应符合 GB 5009.149 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	固 态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）, g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 安赛蜜, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量）, g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149

^a 姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
^b 无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
^c 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191

注1: a仅适用添加该种添加剂的产品,且同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1;

b可先测定总砷,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;

c仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品;

注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食类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
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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,污染物限量应符合GB 2762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(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、当归、食用菌（香菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸、赤松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、食糖、淀粉糖、植脂末、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酱油粉、醋粉、咖喱粉、小麦粉、马铃薯雪花粉、骨素、复合调味料、酸水解植物蛋白调味粉、坚果籽类仁或其粉（板栗、南瓜籽、葵花籽、核桃、松籽、花生、西瓜籽、奇亚籽、亚麻籽中的一种或几种）、芝士粉、乳粉、蛋黄粉、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、亚麻籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食用淀粉、脱水蔬菜、谷物杂粮粉、果蔬粉、水产调味品、干制水产制品、食品用香精、食品用香料、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂（增味剂）、黄原胶、瓜尔胶、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜菊糖苷、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、高粱红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、栀子黄中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省开辰食品有限公司