



411502S-2026



焦作市金厨食品有限公司修武分公司企业标准

Q/JJCH 0002S-2026

# 固态复合调味料

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

焦作市金厨食品有限公司修武分公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市金厨食品有限公司修武分公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵龙山。

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。

本标准适用于以八角、花椒、桂皮、姜粉、小茴香、辣椒、孜然为原料，经粉碎，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、复合调味料、咸味食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、鸡精调味料、洋葱粉、大蒜粉、小麦粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、羧甲基纤维素钠、大豆蛋白粉、柠檬黄、日落黄、酿造酱油中的一种或几种进行混配、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

按添加原料不同可分为以下四种：固态复合调味料（原味）、辣味固态复合调味料、孜然味固态复合调味料、脆香炸粉固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 桂皮、小茴香、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.11 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 咸味食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 洋葱粉应符合 Q/XHLF 0001S 的规定。
- 2.1.16 大蒜粉应符合 Q/XHLF 0001S 的规定。
- 2.1.17 姜粉应符合 NY/T1073 的规定。
- 2.1.18 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.20 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.21 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 酿造酱油应符合 GB/T 18186 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	取 50g 式样置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状与杂质，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 味	具有产品应有的气味	
滋 味	具有产品应有的滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	要 求	检 验 方 法
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 50.0	GB 5009.44
灰分, %	≤ 60.0	GB 5009.4
总氮(以氮计), %	≥ 0.5	GB 5009.5
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.186

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup> 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 规定的最大使用量的比例之和不

应超过 1。

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以八角、花椒、桂皮、姜粉、小茴香、辣椒、孜然为原料，经粉碎，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、复合调味料、咸味食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、鸡精调味料、洋葱粉、大蒜粉、小麦粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、羧甲基纤维素钠、大豆蛋白粉、柠檬黄、日落黄、酿造酱油中的一种或几种进行混配、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食调味料。

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》制定本标准，作为组织生产、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。

焦作市金厨食品有限公司修武分公司

QB