



412048S-2026



商丘祺润食品有限公司企业标准

Q/QRS 0001S-2026

固态复合调味料

2026-07-17 发布

2026-07-17 实施

商丘祺润食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘祺润食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘祺润食品有限公司。

本标准起草人：胡业峰。

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、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、糯米粉、香辛料颗粒或粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种】、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、鸡骨粉（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛骨提取物（牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、坚果籽类或其粉【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加山梨糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、干贝、虾皮、脱水蔬菜（葱、姜、蒜、包菜、胡萝卜、香菜、菠菜、芹菜、洋葱、木耳中的一种或几种）、紫苏、紫苏籽、紫菜、裙带菜、熟芝麻、鲣鱼粉、海鲜粉、咖喱粉、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、姜黄素、乙基麦芽酚、栀子黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、二氧化硅、酵母抽提物、水解大豆蛋白粉、 β -胡萝卜素、酶制剂、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味粉。

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/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.11 香辛料颗粒或粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.20 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.21 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.22 鸡骨粉、猪骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、酱油粉、应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.24 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.29 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.30 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.31 紫菜、裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.32 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 鲣鱼粉、海鲜粉应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.34 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.35 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 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 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.40 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.41 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.42 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.45 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.49 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.51 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.54 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.55 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.56 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.57 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.58 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.59 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.60 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.61 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.62 水解大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.63 坚果籽类或其粉应符合和 GB 19300 的规定。
- 2.1.64 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.65 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.66 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.67 紫苏、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》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	粉状或颗粒状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.04	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
3-氯-1, 2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

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产品的检验；
b 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；
c 仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品检验；
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 微生物限量

水产调味品、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	100	GB 4789. 3 中平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	100	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	100	10 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
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；					
b 仅适用于水产调味品的产品检验					

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3. 出厂检验

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、菌落总数（即食产品、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）。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、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、糯米粉、香辛料颗粒或粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种】、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、鸡骨粉（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛骨提取物（牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、坚果籽类或其粉【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加山梨糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、干贝、虾皮、脱水蔬菜（葱、姜、蒜、包菜、胡萝卜、香菜、菠菜、芹菜、洋葱、木耳中的一种或几种）、紫苏、紫苏籽、紫菜、裙带菜、熟芝麻、鳀鱼粉、海鲜粉、咖喱粉、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、姜黄素、乙基麦芽酚、栀子黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、二氧化硅、酵母抽提物、水解大豆蛋白粉、 β -胡萝卜素、酶制剂、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味粉。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》的规定，GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本标准，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。

商丘祺润食品有限公司