



412100S-2026



郑州鑫然食品生物科技有限公司企业标准

Q/ZXSK 0003S-2026

固态复合调味料

2026-07-21 发布

2026-07-21 实施

郑州鑫然食品生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州鑫然食品生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州鑫然食品生物科技有限公司。

本标准主要起草人：柯治江。

本标准自发布实施日起替代Q/ZXSK 0003S-2021。

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。

本标准包含香辛料固态复合调味料和固态复合调味料。

香辛料固态复合调味料是以花椒、八角、月桂叶、肉桂、小茴香、多香果、黑胡椒、白胡椒、丁香、草果、砂仁、麻椒、高良姜、甘草、肉豆蔻、辣椒、桂皮、蒜粉、姜粉、葱粉、豆蔻、芝麻、山奈中的两种或两种以上为原料，经拣选，粉碎或不粉碎，再经配料、混合、搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食香辛料固态复合调味料。

固态复合调味料是以食用盐、鸡精调味料、白砂糖、味精、葡萄糖中的一种或几种为原料，添加植脂末、花椒、八角、月桂叶、肉桂、小茴香、多香果、黑胡椒、白胡椒、丁香、草果、砂仁、麻椒、高良姜、甘草、肉豆蔻、辣椒、桂皮、蒜粉、姜粉、葱粉、豆蔻、芝麻、山奈、食用玉米淀粉、橘皮、孜然、白芷、酵母抽提物、全脂奶粉、水解植物蛋白粉、麦芽糊精中的一种或多种，经拣选，粉碎或不粉碎，添加或不添加食品用香精、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、二氧化硅、焦糖色、辣椒红、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的一种或几种，再经配料、混合、搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.7 高良姜、白芷、肉桂、小茴香、草果、橘皮、砂仁应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.10 葱粉、蒜粉、多香果、豆蔻、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

- 2.1.17 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.33 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.34 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 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	从混合均匀的样品中取 1 袋,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,品尝其滋味
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
	固态复合调味料	香辛料固态复合调味料	

食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤	55.0	—	GB 5009.44
水分，mL/100g	≤	14.0		GB 5009.3 第三法
总灰分（干态），g/100g	≤	—	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分（干态），g/100g	≤	—	5.0	GB 5009.4
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9		GB 5009.12
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	—	GB 5009.28
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 指标仅限于添加食用盐的产品的检测。 b 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。 c 指标仅限于添加水解植物蛋白粉的产品的检测。				

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。

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、总灰分（仅限于香辛料固态复合调味料的检测）、酸不溶性灰分（仅限于香辛料固态复合调味料的检测）、食用盐（仅限于添加食用盐的产品的检测）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准包含香辛料固态复合调味料和固态复合调味料。

香辛料固态复合调味料是以花椒、八角、月桂叶、肉桂、小茴香、多香果、黑胡椒、白胡椒、丁香、草果、砂仁、麻椒、高良姜、甘草、肉豆蔻、辣椒、桂皮、蒜粉、姜粉、葱粉、豆蔻、芝麻、山奈中的两种或两种以上为原料，经拣选，粉碎或不粉碎，再经配料、混合、搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食香辛料固态复合调味料。

固态复合调味料是以食用盐、鸡精调味料、白砂糖、味精、葡萄糖中的一种或几种为原料，添加植脂末、花椒、八角、月桂叶、肉桂、小茴香、多香果、黑胡椒、白胡椒、丁香、草果、砂仁、麻椒、高良姜、甘草、肉豆蔻、辣椒、桂皮、蒜粉、姜粉、葱粉、豆蔻、芝麻、山奈、食用玉米淀粉、橘皮、孜然、白芷、酵母抽提物、全脂奶粉、水解植物蛋白粉、麦芽糊精中的一种或多种，经拣选，粉碎或不粉碎，添加或不添加食品用香精、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、二氧化硅、焦糖色、辣椒红、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的一种或几种，再经配料、混合、搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的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》的要求制订本企业标准，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。

郑州鑫然食品生物科技有限公司