



411943S-2026



河南聚味缘生物科技有限公司企业标准

Q/HJWY 0001S-2026

# 固态复合调味料

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

河南聚味缘生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南聚味缘生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳义洛。

本标准自实施之日起替代 Q/HJWY 0001S-2021（备案号 411642S-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,以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒粉、胡椒粉、香辛料及其粉(八角、桂皮、小茴香、草果、肉豆蔻、月桂叶、丁香中的一种或几种)为原料,添加或不添加鸡粉调味料、牛肉粉调味料、脱水蔬菜(脱水胡萝卜)、番茄粉、食用盐、淀粉糖、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、碳酸氢钠、碳酸钠、L-苹果酸、二氧化硅、焦糖色、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、食品用香精中的一种或几种,经粉碎、调配、混合、包装加工制成包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同,产品分类不同

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.11 脱水蔬菜类应符合 NY/T 960 及 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.17 焦糖色(氨法)应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.21 胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23 淀粉糖应符合 GB 15203 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	试验方法
性状	松散的粉末状或颗粒状、块状	从样品中取出固态复合调味料, 倒入一洁净烧杯中, 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	具有相应产品的色泽	
滋、气味	具有相应产品的特征气味和滋味, 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, %	≤ 10	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), %	≤ 50	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 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: 净含量及允许短缺量、感官要求。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以辣椒粉、胡椒粉、香辛料及其粉（八角、桂皮、小茴香、草果、肉豆蔻、月桂叶、丁香中的一种或几种）为原料，添加或不添加鸡粉调味料、牛肉粉调味料、脱水蔬菜（脱水胡萝卜）、番茄粉、食用盐、淀粉糖、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、碳酸氢钠、碳酸钠、L-苹果酸、二氧化硅、焦糖色、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、食品用香精中的一种或几种，经粉碎、调配、混合、包装加工制成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》的规定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。

河南聚味缘生物科技有限公司

H N

Q B