



411948S-2026



濮阳万鑫食品有限公司企业标准

Q/PWX 0002S-2026

固态复合调味料

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

濮阳万鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳万鑫食品有限公司提出。

本标准由中检集团（鹤壁）检验认证有限公司和濮阳万鑫食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：牛艳、李殿伟。

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）、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、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、白砂糖、淀粉糖、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、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、黄原胶、瓜尔胶、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、二氧化硅中的一种或几种，经配料、混合、包装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。

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 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.10 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、骨素、复合调味料、酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 谷物杂粮粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.13 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.14 坚果籽类仁或其粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.19 干制水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.22 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.23 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.31 二氧化硅应符合 GB 25576 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	取适量样品，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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^a 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^b 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

注1: a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；

b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 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 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。

2.6 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）、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、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、白砂糖、淀粉糖、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、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、黄原胶、瓜尔胶、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、二氧化硅中的一种或几种，经配料、混合、包装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。

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。

濮阳万鑫食品有限公司

QB