



411931S-2026



新乡市久河调味品有限公司企业标准

Q/XJH 0001S-2026

# 固态复合调味料

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

新乡市久河调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市久河调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李刘伟、马振华、马梦圆。

本标准自发布实施日起替代Q/XJH 0001S-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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、香辛料粉（孜然粉、辣椒粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、小茴香粉、桂皮粉、洋葱粉、香葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱粉、姜粉、蒜粉中的一种或几种）、白芝麻、黑芝麻、香辛料（GB/T 12729.1 规定品种中除罂粟以外的一种或几种）、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、酵母抽提物、麦芽糊精、食用玉米淀粉、小麦粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用葡萄糖、橘皮（陈皮）粉、食品用香精、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、冰糖、山梨糖醇、天然胡萝卜素、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、辣椒红、三氯蔗糖、琥珀酸二钠、花椒提取物、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、姜黄素、赤藓红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、核黄素、苯甲酸钠、山梨酸钾、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠）中的几种，经混合、包装加工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。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 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 香辛料粉和香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 橘皮（陈皮）粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.20 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 花椒提取物、花椒油树脂、黑胡椒油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.31 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.32 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.33 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.36  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.37 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.38 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.42 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 食用红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 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	粉状至颗粒状固态，无结块	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 55	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
水分，g/100g	≤ 30	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
核黄素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
姜黄素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
赤藓红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
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
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.04	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
磷酸盐 <sup>a</sup> （以磷酸根计），g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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

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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料粉（孜然粉、辣椒粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、小茴香粉、桂皮粉、洋葱粉、香葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱粉、姜粉、蒜粉中的一种或几种）、白芝麻、黑芝麻、香辛料（GB/T 12729.1 规定品种中除罂粟以外的一种或几种）、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、酵母抽提物、麦芽糊精、食用玉米淀粉、小麦粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用葡萄糖、橘皮（陈皮）粉、食品用香精、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、冰糖、山梨糖醇、天然胡萝卜素、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、辣椒红、三氯蔗糖、琥珀酸二钠、花椒提取物、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、姜黄素、赤藓红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、栀子黄、核黄素、苯甲酸钠、山梨酸钾、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠）中的几种，经混合、包装加工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》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。

新乡市久河调味品有限公司

QB