



412408S-2026



河南源康食品有限公司企业标准

Q/HYKS 0002S-2026

固态复合调味料

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

河南源康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南源康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍洋。

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。

本标准适用于以紫苏籽、孜然、香菜籽、熟黄豆、熟芝麻、辣椒、花生、坚果籽类（腰果仁、南瓜籽、葵花籽、松籽、榛子、板栗、亚麻籽、西瓜籽中的一种或几种）、果蔬干或冻干品或粉、海苔、海带、紫菜、虾皮、虾米、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、海鲜（虾、贝）粉、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、食用淀粉、番茄粉、酵母抽提物、麦芽糊精、香辛料或粉、白芷、陈皮、蛋黄粉中几种或多种为原料，经炒制（加或不加食用植物油、食用动物油）或不炒制，加入或不加入固态复合调味料、可可粉、结晶果糖、乳糖、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、日落黄、柠檬黄、焦糖色（普通法、加氨生产、亚硫酸铵法）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、维生素C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、食用香料、食用香精中的几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食的固态复合调味料。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 紫苏籽、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.3 孜然、香菜籽、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 熟黄豆、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 虾皮、虾米、海鲜（虾、贝）粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 海苔、海带、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 果蔬干应符合 QB/T 2076 或 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.10 冻干果蔬应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.11 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.13食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.29辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.315'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.36日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.37焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.39辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.40结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.41乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.42维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.43单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.44琥珀酸二钠(干贝素)应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

- 2.1.46甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.47可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.48天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.49甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.50食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51食用香料应符合 GB 29938 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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 35	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 45	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
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品； 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)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1； *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

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 平板计数法
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（仅适用于添加食用盐的产品）；即食产品应增加：菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以紫苏籽、孜然、香菜籽、熟黄豆、熟芝麻、辣椒、花生、坚果籽类（腰果仁、南瓜籽、葵花籽、松籽、榛子、板栗、亚麻籽、西瓜籽中的一种或几种）、果蔬干或冻干品或粉、海苔、海带、紫菜、虾皮、虾米、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、海鲜（虾、贝）粉、鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、食用淀粉、番茄粉、酵母抽提物、麦芽糊精、香辛料或粉、白芷、陈皮、蛋黄粉中几种或多种为原料，经炒制（加或不加食用植物油、食用动物油）或不炒制，加入或不加入固态复合调味料、可可粉、结晶果糖、乳糖、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、日落黄、柠檬黄、焦糖色（普通法、加氨生产、亚硫酸铵法）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、维生素C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、食用香料、食用香精中的几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食的固态复合调味料。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南源康食品有限公司