



412422S-2026



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0009S-2026

固态复合调味料

2026-08-24 发布

2026-08-24 实施

白象食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由白象食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘菊燕、滕加友、薛景波、闫红伟、牛静静、乔超慧、王玉琼、张定文、徐瑞敏。

本标准适用于以下分子公司：

河南白象调味品有限公司

山东白象食品有限公司

白象食品股份有限公司山西分公司

南京白象食品有限公司

白象食品股份有限公司湖南分公司

吉林白象食品有限公司

高碑店白象食品有限公司

四川白象食品有限公司

陕西白象食品有限公司

河南白象食品有限公司

湖南白象食品有限公司

固态复合调味料

1 范围

本文件规定了固态复合调味料的要求和检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种为原料，添加或不添加鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、复合调味料、其他调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水解蛋白调味粉、水产风味调味料、果蔬风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料中的一种或多种）、食糖、淀粉糖、马铃薯雪花全粉、植物油、食用动物油脂、调味油、可食用动物性水产制品、果蔬及其制品、谷物杂粮、豆类、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归、山柰、西红花、萆薢）、人参（人工种植5年及5年以下）、白芷、橘皮、紫苏、罗汉果、玉竹、茯苓、五指毛桃、茶叶、代用茶（薄荷叶、杭白菊、决明子、菊花、重瓣红玫瑰、金银花、茉莉花、金雀花、代代花、槐花、桂花、丹凤牡丹花、关山樱花）、植脂末、魔芋粉、大豆蛋白粉、大豆蛋白、食用淀粉、乳粉、调制乳粉、干酪、干酪粉、固体饮料（风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、其他固体饮料）、酵母加工制品（酵母抽提物、核苷酸型酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母水解物、核苷酸型酵母水解物、风味型酵母水解物）、益生菌、食品添加剂【碳酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、聚丙烯酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、蔗糖脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、磷脂、改性大豆磷脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（增味剂）、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、维生素C（抗氧化剂）、辣椒油树脂、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、栀子黄、焦糖色、天然胡萝卜素、红曲红、红曲米中的一种或几种】、食品用香精（肉风味、水产风味、果蔬风味、食用菌风味、豆制品风味、香辛料风味、奶制品风味、蛋制品风味、酒风味、坚果制品风味、发酵制品风味、酱类风味、药材风味、增香风味中的一种或几种）、脱水豆制品类（膨化豆制品、豆腐、豆皮中的一种或几种）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或几种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒）中的几种，经配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料

的即食或非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.7 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.8 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.9 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.10 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.11 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.13 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.14 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。

2.1.15 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.16 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.17 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.18 可食用动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.19 果蔬及其制品应符合 GB 2762 和 GB 2763 或 GB 19643 或 GB/T 31121 或 GB 16325 或 GB 14884 或 GB 2714 或 GB 7096 或 NY/T 435 或 NY/T 434 或 GB/T 23787 或 GH/T 1326 或 NY/T 1884 或 NY/T 1045 的规定。

2.1.20 谷物杂粮、豆类应符合 GB 2715 的规定。

2.1.21 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.22 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）公告的规定。

2.1.23 白芷、橘皮、紫苏、罗汉果、玉竹、茯苓应符合《中华人民共和国药典》。

2.1.24 五指毛桃应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.25 茶叶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.26 代用茶应符合 GH/T 1091 的规定。

- 2.1.27植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.28魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.29大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.30大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.31食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.34干酪粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.35固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36酵母加工制品应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37益生菌菌种应符合国家公布名单的规定。
- 2.1.38碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.39碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.41N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.425'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.435'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.44聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.45柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.48丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.49聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.50单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.51琥珀酸二钠(干贝素)应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.52环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.53乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.54天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.55磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.56改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.57羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.58羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.59辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

- 2.1.60卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.61黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.62瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.63果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.64磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.65醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.665'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.67L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.68氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.69乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.70苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.71山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.72双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.73脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.74乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.75乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.76ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委 2014 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.77D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.78茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.79维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.80辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.81辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.82柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.83日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.84姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.85栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.86焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.87天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.88红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.89红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.90食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.91脱水豆制品类应符合 SB/T 10453 或 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.92脱水熟制坚果及籽类应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

- 2. 1. 93脱水肉制品类应符合 GB 2726 的规定。
- 2. 1. 94脱水蛋制品类应符合 GB 2749 的规定。
- 2. 1. 95脱水奶制品类应符合 GB 5420 或 DBS 15/009 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
状态	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在，无霉变，无正常视力可见外来异物	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及状态，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味	

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	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^d 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^a 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
^b 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^b N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜），g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
^b 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^b 乙酞磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
^b 天门冬酞苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 双乙酸钠，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
^b 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^b 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278

^b 茶多酚（以儿茶素计），g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
^b 柠檬黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^b 日落黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^b 栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^c 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于以动物性水产品为主要原料的产品。 b 仅限添加该种添加剂的产品检验。 c 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品检验。 d 对于无机砷限量的产品可先测定其总砷，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。 同一功能的食品添加剂（防腐剂、抗氧化剂、相同色泽着色剂）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 微生物限量

即食固态复合调味料的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 ²	10 ³	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	10 ²	10 ³	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 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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数（仅限即食固态复合调味料）、

大肠菌群（仅限即食固态复合调味料）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种为原料，添加或不添加鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、复合调味料、其他调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水解蛋白调味粉、水产风味调味料、果蔬风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料中的一种或多种）、食糖、淀粉糖、马铃薯雪花全粉、植物油、食用动物油脂、调味油、可食用动物性水产制品、果蔬及其制品、谷物杂粮、豆类、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归、山柰、西红花、荜茇）、人参（人工种植5年及5年以下）、白芷、橘皮、紫苏、罗汉果、玉竹、茯苓、五指毛桃、茶叶、代用茶（薄荷叶、杭白菊、决明子、菊花、重瓣红玫瑰、金银花、茉莉花、金雀花、代代花、槐花、桂花、丹凤牡丹花、关山樱花）、植脂末、魔芋粉、大豆蛋白粉、大豆蛋白、食用淀粉、乳粉、调制乳粉、干酪、干酪粉、固体饮料（风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、其他固体饮料）、酵母加工制品（酵母抽提物、核苷酸型酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母水解物、核苷酸型酵母水解物、风味型酵母水解物）、益生菌、食品添加剂【碳酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、聚丙烯酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、蔗糖脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、磷脂、改性大豆磷脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（增味剂）、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、维生素C（抗氧化剂）、辣椒油树脂、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、栀子黄、焦糖色、天然胡萝卜素、红曲红、红曲米中的一种或几种】、食品用香精（肉风味、水产风味、果蔬风味、食用菌风味、豆制品风味、香辛料风味、奶制品风味、蛋制品风味、酒风味、坚果制品风味、发酵制品风味、酱类风味、药材风味、增香风味中的一种或几种）、脱水豆制品类（膨化豆制品、豆腐、豆皮中的一种或几种）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或几种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒）中的几种，经配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或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，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。