



412491S-2026



川味红食品（河南）有限公司企业标准

Q/CWH 0001S-2026

固态复合调味料

2026-08-27 发布

2026-08-27 实施

川味红食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由川味红食品（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：张金浩。

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、鸡粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、鸡骨粉（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛骨提取物（牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、陈醋粉（酿造食醋、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、柠檬酸）、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油、色拉油中的一种或几种）、小麦粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用土豆淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、糯米粉、大米粉、香辛料粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山柰、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种）、十三香、白芷粉、罗汉果粉、昆布粉中的一种或几种为主要原料，添加肉香粉、牛肉粉、鱼肉粉、酵母、紫菜粉、海苔粉、木粉耳、松茸粉、香菇粉、草菇粉、杏鲍菇粉、山梨糖醇、赤藓糖醇、果蔬粉、芝麻粉（粒）、花生粉、黄豆粉、桃酥粉、干贝粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉、咖喱粉、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、琥珀酸二钠（干贝素）、单、双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、诱惑红、红曲红、柠檬黄、日落黄、栀子黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢二钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、酵母抽提物、水解大豆蛋白粉、 β -胡萝卜素、乙基麦芽酚、食用香精、麦芽酚、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、木瓜蛋白酶中的一种或几种，经配料、混合、内包、外包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。

根据添加原料不同分为以下几种：干贝调味粉、味香素复合调味料、鸡味粉调味料、小酥肉调味粉、嫩肉粉调味粉、麻辣鲜味调味料、美味椒盐调味粉、蒜香椒盐调味粉、咖喱粉调味粉、包子饺子调味料、盐焗粉调味粉、奥尔良风味腌料、馄饨汤料调味粉、牛肉面调味粉、烧烤料调味粉、烧烤撒料调味粉、烧烤蘸料调味粉、酱肉味调味料、芝麻香调味料、炒菜料调味料、麻辣鲜调味料、松茸鲜调味料、吉士粉调味料、海鲜粉调味粉。

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 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.3 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.4 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.5 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 鸡骨粉、猪骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、酱油粉、陈醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.12 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.13 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉、小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用土豆淀粉、马铃薯淀粉应符合和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.19 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 香辛料粉、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 白芷粉、紫苏籽粉、罗汉果粉、昆布粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.22 肉香粉、牛肉粉、鱼肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.24 紫菜粉、海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.25 木粉耳、松茸粉、香菇粉、草菇粉、杏鲍菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.27 玉米面应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.28 芝麻粉（粒）、花生粉、黄豆粉、桃酥粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 干贝粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.30 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.35 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.36 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.41 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.45 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.46 磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.49 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.53 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.54 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.55 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.57 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.58 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.60 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.61 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.62 水解大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.63 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

- 2.1.64 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.65 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.68 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.69 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.70 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.71 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.72 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.73 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.74 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	粉状或颗粒状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
柠檬黄(以柠檬黄计) ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计) ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.04	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28

脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^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
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 ^d （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注：带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

b 仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品检验；

c 仅适用于添加苹果粉的检验；

d 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；

本标准中的水产调味品中不含鱼类调味品；

同一功能的食品添加剂（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 微生物限量

水产调味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	10 ²	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
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注：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

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 其他要求

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、食用盐、菌落总数（水产调味品）、大肠菌群（水产调味品）。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、鸡粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、鸡骨粉（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛骨提取物（牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、陈醋粉（酿造食醋、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、柠檬酸）、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油、色拉油中的一种或几种）、小麦粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用土豆淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、糯米粉、大米粉、香辛料粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山柰、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种）、十三香、白芷粉、罗汉果粉、昆布粉中的一种或几种为主要原料，添加肉香粉、牛肉粉、鱼肉粉、酵母、紫菜粉、海苔粉、木粉耳、松茸粉、香菇粉、草菇粉、杏鲍菇粉、山梨糖醇、赤藓糖醇、果蔬粉、芝麻粉（粒）、花生粉、黄豆粉、桃酥粉、干贝粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉、咖喱粉、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、琥珀酸二钠（干贝素）、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、诱惑红、红曲红、柠檬黄、日落黄、栀子黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢二钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、酵母抽提物、水解大豆蛋白粉、 β -胡萝卜素、乙基麦芽酚、食用香精、麦芽酚、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、木瓜蛋白酶中的一种或几种，经配料、混合、内包、外包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《调味料产品生产许可证审查细则》、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。

本标准中干贝调味粉、海鲜粉调味粉属于水产调味品。

川味红食品（河南）有限公司