



412506S-2026



河南味之佳食品科技有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2026

固体复合调味料

2026-08-28 发布

2026-08-28 实施

河南味之佳食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南味之佳食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南味之佳食品科技有限公司。

本标准主要起草人：司松磊。

H N
Q B

固体复合调味料

1 范围

本标准规定了固体复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固体复合调味料,根据使用原料不同分为:香辛料固体复合调味料和固体复合调味料。

香辛料固体复合调味料是以香辛料(经粉碎)或香辛料粉(咖喱、葱、蒜、洋葱、姜、姜黄、白胡椒、八角、花椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、高良姜、荜拨、丁香、小茴香、月桂叶、多香果、黑胡椒、砂仁、麻椒、辣椒、桂皮、芝麻、山奈)中的两种或两种以上为原料,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香辛料固体复合调味料。

固体复合调味料是以食用盐、香辛料(经粉碎)或香辛料粉(咖喱、葱、蒜、洋葱、姜、姜黄、白胡椒、八角、花椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、高良姜、荜拨、丁香、小茴香、月桂叶、多香果、黑胡椒、砂仁、麻椒、辣椒、桂皮、芝麻、山奈中的一种或几种)、味精、白砂糖、冰糖粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料中的一种或几种为主要原料,添加或不添加食用鸡油、麦芽糊精、食用玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯(变性淀粉)、呈味核苷酸二钠、水解植物蛋白粉、酱油粉、干贝素(琥珀酸二钠)、酵母抽提物、全脂奶粉、植脂末、二氧化硅、乙基麦芽酚、鸡肉粉末香精中的一种或几种,经配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固体复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 冰糖粉应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 食用鸡油应符合 GB 10146 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 羟丙基二淀粉磷酸酯(变性淀粉)应符合 GB 29931 的规定。

2.1.13 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 水解植物蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.15酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.16干贝素（琥珀酸二钠）应符合GB 29939的规定。
- 2.1.17二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.18酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.19全脂奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.20植脂末应符合GB 15196的规定。
- 2.1.21乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.22鸡肉粉末香精应符合GB 30616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	具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气和滋味，香气浓郁、味道纯正、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	15.0 (g/100g) (香辛料固态复合调味料除外)	GB 5009.3 (第一法)
	14.0 (mL/100g) ^a	GB 5009.3 (第三法)
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g (香辛料固态复合调味料除外)	58	GB 5009.44
总灰分 ^a (干态)，g/100g	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分 ^a (干态)，g/100g	5.0	GB 5009.4
无机砷(以 As 计)，mg/kg	0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	0.8	GB 5009.12

3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg (仅适用于 添加水解植物蛋白的产品)	≤	1.0	GB 5009.191
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; ^a 仅适用于香辛料固态复合调味料。			

2.4 微生物限量

即食类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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 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。

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(香辛料固态复合调味料除外)、菌落总数(仅适用于即食类产品)、大肠菌群(仅适用于即食类产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于固体复合调味料，根据使用原料不同分为：香辛料固体复合调味料和固体复合调味料。

香辛料固体复合调味料是以香辛料（经粉碎）或香辛料粉（咖喱、葱、蒜、洋葱、姜、姜黄、白胡椒、八角、花椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、高良姜、荜拔、丁香、小茴香、月桂叶、多香果、黑胡椒、砂仁、麻椒、辣椒、桂皮、芝麻、山奈）中的两种或两种以上为原料，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香辛料固体复合调味料。

固体复合调味料是以食用盐、香辛料（经粉碎）或香辛料粉（咖喱、葱、蒜、洋葱、姜、姜黄、白胡椒、八角、花椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、高良姜、荜拔、丁香、小茴香、月桂叶、多香果、黑胡椒、砂仁、麻椒、辣椒、桂皮、芝麻、山奈中的一种或几种）、味精、白砂糖、冰糖粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用鸡油、麦芽糊精、食用玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯（变性淀粉）、呈味核苷酸二钠、水解植物蛋白粉、酱油粉、干贝素（琥珀酸二钠）、酵母抽提物、全脂奶粉、植脂末、二氧化硅、乙基麦芽酚、鸡肉粉末香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固体复合调味料。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。

河南味之佳食品科技有限公司