



412558S-2026

许昌晨曦食品科技有限公司企业标准

Q/XCCX 0006S-2026

固态复合调味料

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

许昌晨曦食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由许昌晨曦食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：许昌晨曦食品科技有限公司。

本标准起草人：黄裕源。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、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、芫荽籽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、甜罗勒、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、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、姜中的一种或多种）、陈皮、紫苏、孜然、白芷中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、冰糖、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、干虾皮、栀子、橘皮、山楂、山药、大枣、芝士粉（再制干酪）、熟制坚果籽类（芝麻、花生、青豆、黄豆、豌豆、蚕豆、葵花籽仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、海苔粉、咖喱粉、番茄粉、牛肉粉、鸡肉粉、酱油粉、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、食用葡萄糖、味精、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、棕榈油中的一种或多种）、麦芽糊精、酵母抽提物、豆瓣酱粉、甜面酱粉、腐乳粉、酸水解植物蛋白液（粉）、排骨粉调味料、菇精调味料、果蔬粉、蘑菇粉（香菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉中的一种或几种）、干制食用菌[松口蘑（松茸）、蛹虫草（虫草花）、香菇、草菇、平菇、木耳、猴头菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、杏鲍菇中的一种或几种]、脱水蔬菜（粒、片、块、干）[胡萝卜、青梗菜、玉米、甘蓝、芥菜（根、叶）、番茄、黄秋葵、黄花菜、辣椒、荆芥中的一种或几种]、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、十三香调味品、大豆膳食纤维粉、全蛋粉、蛋黄粉、乳清粉、乳清蛋白粉、熟制谷物杂粮粉（黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、大米粉、糯米粉、紫薯粉中的一种或几种）、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、复合调味料、起酥油、植脂末、乙二胺四乙酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、瓜尔胶、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、黄原胶、辣椒红、姜黄、焦糖色（普通法、亚硫酸铵法、加氨生产）、栀子蓝、柠檬黄、红花黄、甜菜红、日落黄、栀子黄、红曲红、二氧化硅、低聚果糖、柠檬酸、L-苹果酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、山梨糖醇、赤藓糖醇、海藻酸钠、微晶纤维素、甘氨酸（氨基乙酸）、维生素C（抗坏血酸）、食品用香精中的一种或几种，经过挑选、烘烤或者不烘烤、粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、包装等主要工艺制成的含有两种或两种以上调味料的固态复合调味料（包含即食和非即食）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 陈皮、紫苏、孜然、白芷、栀子、橘皮、山楂、山药应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 干虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.12 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.13 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.14 芝士粉（再制干酪）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.15 熟制坚果籽类（芝麻、花生、青豆、黄豆、豌豆、蚕豆、葵花籽仁、南瓜籽仁）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉、鸡肉粉、酱油粉、豆瓣酱粉、甜面酱粉、腐乳粉、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 和 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 酸水解植物蛋白液（粉）、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、应符合 SB/T 10338 的规

定。

2.1.30 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.31 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.32 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.33 蘑菇粉（香菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉）、干制食用菌[松口蘑（松茸）、蛹虫草（虫草花）、香菇、草菇、平菇、木耳、猴头菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、杏鲍菇]应符合 GB 7096 的规定。

2.1.34 脱水蔬菜（粒、片、块、干）[胡萝卜(粒)、芥菜根]应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.35 脱水蔬菜（粒、片、块、干）（青梗菜、芥菜叶、荆芥）应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.36 脱水蔬菜（粒、片、块、干）（玉米、番茄片、黄秋葵、辣椒）应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.37 脱水蔬菜（粒、片、块、干）（甘蓝）应符合 NY/T 3269 的规定。

2.1.38 脱水蔬菜（粒、片、块、干）（黄花菜）应干燥、清洁、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.39 脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔）应符合 GB 19643 的规定。

2.1.40 十三香调味品应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.41 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.42 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.43 熟制谷物杂粮粉（黄豆粉、红豆粉、绿豆粉）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.44 熟制谷物杂粮粉（大米粉）应符合 NY/T 1714 的规定。

2.1.45 熟制谷物杂粮粉（糯米粉、紫薯粉）应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.46 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.47 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.48 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.314 的规定。

2.1.49 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.50 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.51 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.52 辣椒油树脂应符合 GB 29939 的规定。

2.1.53 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.55 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.56 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.57 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.58 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.59 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.60 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.61 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.62 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.63 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.64 焦糖色（普通法、亚硫酸铵法、加氨生产）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.65 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.66 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.67 红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 2.1.68 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.69 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.70 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.71 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.72 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.73 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.75 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.76 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.77 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.78 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.79 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.80 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.81 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.82 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.83 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.84 食品用香精应符合 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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在	从样品中取出少许，置于一洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类

色泽	具有本品应有的色泽	容器)中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有本品固有的气味和滋味,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	≤ 16.0	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	GB 5009.44
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.4	GB 5009.5
乙二胺四乙酸二钠 ^c , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) ^c , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
柠檬黄 ^c , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 ^c , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^c , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计)	≤ 0.35	SN/T 3854
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2: a 指标仅限于添加食用盐的产品的检测。		
注 3: b 无机砷可先测定其总砷,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。		
注 4: c 仅限于添加该添加剂的产品检验。		
注 5: d 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品检验。		
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 GB2760 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 ²	10 ³	GB 4789. 3
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
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、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、芫荽籽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、甜罗勒、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、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、姜中的一种或多种）、陈皮、紫苏、孜然、白芷中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、冰糖、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、干虾皮、栀子、橘皮、山楂、山药、大枣、芝士粉（再制干酪）、熟制坚果籽类（芝麻、花生、青豆、黄豆、豌豆、蚕豆、葵花籽仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、海苔粉、咖喱粉、番茄粉、牛肉粉、鸡肉粉、酱油粉、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、食用葡萄糖、味精、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、棕榈油中的一种或多种）、麦芽糊精、酵母抽提物、豆瓣酱粉、甜面酱粉、腐乳粉、酸水解植物蛋白液（粉）、排骨粉调味料、菇精调味料、果蔬粉、蘑菇粉（香菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉中的一种或几种）、干制食用菌[松口蘑（松茸）、蛹虫草（虫草花）、香菇、草菇、平菇、木耳、猴头菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、杏鲍菇中的一种或几种]、脱水蔬菜（粒、片、块、干）[胡萝卜、青梗菜、玉米、甘蓝、芥菜（根、叶）、番茄、黄秋葵、黄花菜、辣椒、荆芥中的一种或几种]、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、十三香调味品、大豆膳食纤维粉、全蛋粉、蛋黄粉、乳清粉、乳清蛋白粉、熟制谷物杂粮粉（黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、大米粉、糯米粉、紫薯粉中的一种或几种）、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、复合调味料、起酥油、植脂末、乙二胺四乙酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、瓜尔胶、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、黄原胶、辣椒红、姜黄、焦糖色（普通法、亚硫酸铵法、加氨生产）、栀子蓝、柠檬黄、红花黄、甜菜红、日落黄、栀子黄、红曲红、二氧化硅、低聚果糖、柠檬酸、L-苹果酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、山梨糖醇、赤藓糖醇、海藻酸钠、微晶纤维素、甘氨酸（氨基乙酸）、维生素C（抗坏血酸）、食品用香精中的一种或几种，经过挑选、烘烤或者不烘烤、粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、包装等主要工艺制成的含有两种或两种以上调味料的固态复合调味料（包含即食和非即食）。

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》制定本企业标准，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。

许昌晨曦食品科技有限公司

H N

Q B