



412672S-2026



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0019S-2026

# 风味汤料（固态复合调味料）

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：陈志锋、袁小涛、李丹、曹小鹤、李丹阳、张世瑛、王飞。

本标准自发布之日起，替代Q/HNJ 0019S-2023（备案号：411343S-2023）

H N

Q B

# 风味汤料（固态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了风味汤料（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、味精(谷氨酸钠)、白砂糖、肉味风味复合调味料、辣椒或粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加复合调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、肉松、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种中的一种或几种）、食用葡萄糖、豆豉、食用淀粉、玉米粉、山药、白芷、紫苏、茯苓、山楂、栀子、白果、橘皮（陈皮）、罗汉果粉、麦芽糊精、植物油、食用动物油脂、芝麻、大豆、番茄粉、固体饮料、藻类干制品（颗粒或粉）、食用菌及其制品（颗粒或粉）【牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、双孢菇、鸡枞菌、白灵菇、口蘑、鹿茸菌、蛹虫草（虫草花）、姬松茸、榆黄菇、鸡油菌、茶树菇、松口蘑（松茸）、榛蘑、大球盖菇、香菇、平菇、花菇、松露、木耳、银耳、金顶蘑、竹荪、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、绣球菌中的一种或几种】、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、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、风味型酵母水解物中的一种或几种）、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、黄原胶、姜黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙基麦芽酚、柠檬酸、琥珀酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、微晶纤维素、三氯蔗糖中的一种或几种】、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、干燥或不干燥包装加工而成的包含两种或两种以上调味品的风味汤料（固态复合调味料）。

产品根据食用方式分为：即食类风味汤料（固态复合调味料）、非即食类风味汤料（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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 味精(谷氨酸钠)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 肉味风味复合调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 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 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.9 食用淀粉应符合 GB 31637 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 酱油粉应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 酵母加工制品应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.26 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.34 固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.35 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.36 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.37 山药、白芷、紫苏、茯苓、山楂、栀子、白果、罗汉果、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》。

2.1.38 食品用香精香料应符合 GB 30616 的规定。

2.1.39 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.40 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.41 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.42 辣椒或粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.43 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。

2.1.44 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.44 藻类干制品应符合 GB 19643 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 | 固体             | GB 31644 |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽     |          |
| 气 味 | 具有该产品应有的气味，无异味 |          |
| 滋 味 | 具有该产品应有的滋味，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        |
|-------------------------------|--------|-------------|
| 氨基酸态氮（以N计），g/100g             | ≥ 0.1  | GB 5009.235 |
| 水分，g/100g                     | ≤ 7.0  | GB 5009.3   |
| 食用盐（以NaCl计），g/100g            | ≤ 58.0 | GB 5009.44  |
| 总氮（以N计），g/100g                | ≥ 1.0  | GB 5009.5   |
| 无机砷 <sup>c</sup> （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 <sup>a</sup> , mg/kg                          | ≤ | 1.0  | GB 5009.191 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> , g/kg                            | ≤ | 2.0  | GB 5009.263 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>b</sup> , g/kg                           | ≤ | 1.0  | GB 5009.28  |
| 磷酸盐 <sup>b</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）, g/kg | ≤ | 20.0 | GB 5009.256 |
| 三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg                                  | ≤ | 0.25 | GB 5009.298 |

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

c 可先测定总砷，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。

## 2.4 微生物指标

即食类风味汤料的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目            | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌, CFU/g      | 5                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15      |
| 酵母, CFU/g      | 5                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15      |
| 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：<sup>a</sup> 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：非即食类风味汤料为感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮；  
即食类风味汤料为感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。  
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、味精(谷氨酸钠)、白砂糖、肉味风味复合调味料、辣椒或粉中的一种或几种为主要原料,添加或不添加复合调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、肉松、香辛料或粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种中的一种或几种)、食用葡萄糖、豆豉、食用淀粉、玉米粉、山药、白芷、紫苏、茯苓、山楂、栀子、白果、橘皮(陈皮)、罗汉果粉、麦芽糊精、植物油、食用动物油脂、芝麻、大豆、番茄粉、固体饮料、藻类干制品(颗粒或粉)、食用菌及其制品(颗粒或粉)【牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、双孢菇、鸡枞菌、白灵菇、口蘑、鹿茸菌、蛹虫草(虫草花)、姬松茸、榆黄菇、鸡油菌、茶树菇、松口蘑(松茸)、榛蘑、大球盖菇、香菇、平菇、花菇、松露、木耳、银耳、金顶蘑、竹荪、海鲜菇、金针菇、鲍鱼菇、凤尾菇、绣球菌中的一种或几种】、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、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、风味型酵母水解物中的一种或几种)、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、黄原胶、姜黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙基麦芽酚、柠檬酸、琥珀酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、微晶纤维素、三氯蔗糖中的一种或几种】、食品用香精、食品用香料中的一种或几种,经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、干燥或不干燥包装加工而成的包含两种或两种以上调味品的风味汤料(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。