



412745S-2026



河南聚味缘生物科技有限公司企业标准

Q/HJWY 0001S-2026

固态复合调味料

2026-09-18 发布

2026-09-18 实施

河南聚味缘生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南聚味缘生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳义洛。

本标准自实施之日起替代 Q/HJWY 0001S-2026（备案号 411943S-2026）。

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,以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒粉、胡椒粉、香辛料及其粉(八角、桂皮、小茴香、草果、肉豆蔻、月桂叶、丁香中的一种或几种)为原料,添加或不添加鸡粉调味料、牛肉粉调味料、脱水蔬菜(脱水胡萝卜)、番茄粉、食用盐、淀粉糖、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母抽取物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、碳酸氢钠、碳酸钠、L-苹果酸、二氧化硅、焦糖色、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、食品用香精中的一种或几种,经调配、混合、包装加工制成包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同,产品分类不同

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 酵母抽取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.11 脱水蔬菜类应符合 NY/T 960 及 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.12 碳酸钠就符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠就符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.17 焦糖色(氨法)应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.21 胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23 淀粉糖应符合 GB 15203 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	试验方法
性状	松散的粉末状或颗粒状、块状	从样品中取出固态复合调味料，倒入一洁净烧杯中，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。
色泽	具有相应产品的色泽	
滋、气味	具有相应产品的特征气味和滋味，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 ， %	≤ 10	GB 5009. 3
食用盐（以NaCl计）， %	≤ 50	GB 5009. 44
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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：净含量及允许短缺量、感官要求。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒粉、胡椒粉、香辛料及其粉（八角、桂皮、小茴香、草果、肉豆蔻、月桂叶、丁香中的一种或几种）为原料,添加或不添加鸡粉调味料、牛肉粉调味料、脱水蔬菜(脱水胡萝卜)、番茄粉、食用盐、淀粉糖、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母抽取物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、碳酸氢钠、碳酸钠、L-苹果酸、二氧化硅、焦糖色、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、食品用香精中的一种或几种,经调配、混合、包装加工制成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 GB 31644《食品安全国家标准复合调味料》的规定要求制订本企业标准,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。

河南聚味缘生物科技有限公司