



412848S-2026



河南澳烨食品有限公司企业标准

Q/HAY 0005S-2026

固态复合调味料

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

河南澳烨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南澳烨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：万同良。

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、味精、食糖、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种中的一种或几种）、固态复合调味料、酱油粉、醋粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁粉、牛肉粉调味料中的一种或几种为原料，添加或不添加海鲜粉调味料、南极磷虾粉、酸水解大豆蛋白调味粉、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、药食同源类物料（白芷、山药、山楂、枸杞子、茯苓、陈皮、桔梗、葛根、麦芽、鸡内金、百合、罗汉果中的一种或几种）、坚果籽类制品【芝麻仁（碎/粉）、花生仁（碎/粉）、葵花籽仁（碎/粉）、松子仁（碎/粉）、核桃仁（碎/粉）、豌豆（碎/粉）、黄豆（碎/粉）、蚕豆（碎/粉）、黑豆（碎/粉）中的一种或几种】、果蔬粉、脱水葱片、脱水姜片、脱水大蒜、脱水洋葱、干紫菜、虾米、虾皮、食品加工用植物蛋白（粗提蛋白、浓缩蛋白、分离蛋白、组织蛋白、植物水解蛋白中的一种或几种）、膨化豆制品、大豆蛋白粉、乳清粉、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、乳粉、调制乳粉、豆浆粉、食用葡萄糖、糊精、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、瓜尔胶、卡拉胶、黄原胶（又名汉生胶）、山梨糖醇、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷脂、羧甲基纤维素钠、碳酸钙、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、碳酸氢钠、氯化钾、硅酸钙、二氧化硅、迷迭香提取物、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、姜黄、辣椒红、辣椒油树脂、红曲红、焦糖色、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乙基麦芽酚、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经预处理（烘干、炒制、过筛等中的一种或几种）、配料、混合、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

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 的规定。

2.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.5 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.10 鸡汁粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.13 南极磷虾粉应符合 SC/T 3507 的规定。
- 2.1.14 酸水解大豆蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17 药食同源类物料应符合《中华人民共和国药典》2025 年版的規定。
- 2.1.18 坚果籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.20 脱水葱片应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.21 脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.22 脱水大蒜应符合 GH/T 1388 的规定。
- 2.1.23 脱水洋葱应符合 GH/T 1345 的规定。
- 2.1.24 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.25 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.26 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.27 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.28 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.30 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.31 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.34 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 糊精应符合 QB/T 5029 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.38 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.39 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.40 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.41 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.42 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.46 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.47 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.48 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.49 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.50 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.51 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.52 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.53 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.55 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.56 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.57 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.58 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.62 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.63 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.64 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.65 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.66 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.67 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.69 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.70 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.71 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.72 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.73 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.74 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.75 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.76 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.77 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.78 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.79 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
状态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见外来异物	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其状态和色泽，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 59.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 ^a （以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
茶多酚 ^b （以儿茶素计），g/kg	≤ 0.1	GB/T 8313
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^b （又名蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
展青霉素 ^d ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

项目	指标	检验方法
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,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。		
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		
c 仅适用于添加有酸水解植物蛋白的产品。		
d 仅适用于添加有苹果制品、山楂制品的产品。		

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, CFU/g	5	2	10	100	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	100	1000	GB 4789. 10
a 样品的采样和处理按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；致病菌限量应符合 GB 29921 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、食糖、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种中的一种或几种）、固态复合调味料、酱油粉、醋粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁粉、牛肉粉调味料中的一种或几种为原料，添加或不添加海鲜粉调味料、南极磷虾粉、酸水解大豆蛋白调味粉、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、药食同源类物料（白芷、山药、山楂、枸杞子、茯苓、陈皮、桔梗、葛根、麦芽、鸡内金、百合、罗汉果中的一种或几种）、坚果籽类制品【芝麻仁（碎/粉）、花生仁（碎/粉）、葵花籽仁（碎/粉）、松子仁（碎/粉）、核桃仁（碎/粉）、豌豆（碎/粉）、黄豆（碎/粉）、蚕豆（碎/粉）、黑豆（碎/粉）中的一种或几种】、果蔬粉、脱水葱片、脱水姜片、脱水大蒜、脱水洋葱、干紫菜、虾米、虾皮、食品加工用植物蛋白（粗提蛋白、浓缩蛋白、分离蛋白、组织蛋白、植物水解蛋白中的一种或几种）、膨化豆制品、大豆蛋白粉、乳清粉、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、乳粉、调制乳粉、豆浆粉、食用葡萄糖、糊精、酵母抽提物中的一种或几种，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、瓜尔胶、卡拉胶、黄原胶（又名汉生胶）、山梨糖醇、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷脂、羧甲基纤维素钠、碳酸钙、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、碳酸氢钠、氯化钾、硅酸钙、二氧化硅、迷迭香提取物、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、姜黄、辣椒红、辣椒油树脂、红曲红、焦糖色、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乙基麦芽酚、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经预处理（烘干、炒制、过筛等中的一种或几种）、配料、混合、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或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》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。

河南澳烨食品有限公司