



410191S-2026

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司企业标准

Q/WCS 0003S-2026

固态复合调味料

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由卫辉市曹阿姨食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹丁可。

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、食糖（冰糖、白砂糖、红砂糖中的一种或几种）、淀粉糖（麦芽糊精、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糖、果葡糖浆中的一种或几种）、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、咖喱粉、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、食用淀粉、酵母抽提物、黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油、咖喱油、食醋、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油、芝麻香油中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的几种为主要原料，辅以或不辅以果蔬粉、低聚果糖、柠檬酸、辣椒油树脂、乳酸、冰乙酸、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、干制食用菌（香菇、黑木耳、猴头菇、草菇、银耳、蛹虫草、金针菇、平菇、鸡腿菇、姬松茸、花菇、松茸中的一种或几种）、食品用香精、乙基麦芽酚、干蒲公英、干红花苗、大豆、花生、乳清粉、L-苹果酸、海苔、辣椒红、甘氨酸（增味剂）、维生素C（抗坏血酸）、酸处理淀粉中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味料的固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据食用方法不同将产品分为不同种类：即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.13 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

- 2.1.16 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.17 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.18 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.19 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 咖喱油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.25 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 干蒲公英、干红花苗应清洁、卫生、无污染，同时符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.32 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.33 花生应符合 GB 19300 和 GB/T 1352 的规定。
- 2.1.34 芝士（干酪）粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.35 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.36 海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.39 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.41 生活饮用水应符合 GB 5749 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	检测方法
性 状	粉末至颗粒状固体	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性
色 泽	具有原料物质应有的色泽	

气 味	具有原料物质应有的气味，无异味	状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
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 测 方 法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45	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

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食型固态复合调味料的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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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 执行。

2.5 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数 (仅适用于即食型产品)、大肠菌群 (仅适用于即食型产品) 的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、食糖（冰糖、白砂糖、红砂糖中的一种或几种）、淀粉糖（麦芽糊精、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糖、果葡糖浆中的一种或几种）、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、咖喱粉、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、食用淀粉、酵母抽提物、黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油、咖喱油、食醋、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油、芝麻香油中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的几种为主要原料，辅以或不辅以果蔬粉、低聚果糖、柠檬酸、辣椒油树脂、乳酸、冰乙酸、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、干制食用菌（香菇、黑木耳、猴头菇、草菇、银耳、蛹虫草、金针菇、平菇、鸡腿菇、姬松茸、花菇、松茸中的一种或几种）、食品用香精、乙基麦芽酚、干蒲公英、干红花苗、大豆、花生、乳清粉、L-苹果酸、海苔、辣椒红、甘氨酸（增味剂）、维生素C（抗坏血酸）、酸处理淀粉中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配混合、包装加工而成的含有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。

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司

QB