



410195S-2026

新乡市花木兰食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2026

固态复合调味料

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

新乡市花木兰食品有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡市花木兰食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市花木兰食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟 赵启虎。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHS 0001S-2021（备案号：410650S-2021）。

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、玉米淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料或粉【花椒、八角、肉桂、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、高良姜、山奈、桂皮、草果、辣椒、白胡椒、黑胡椒、砂仁、茺萝、当归、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、甘草、刺柏、山奈、木姜子、月桂、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、罗晃子、留兰香、蒙百里香、百里香、调料九里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、葱、姜、蒜中的一种或多种】、白芷、橘皮、山楂、芝麻中的多种为主要原料，辅以麦芽糊精、食用植物油、食品用香精、食品用香料、酵母提取物、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉中的一种或几种，再添加或不添加二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（干贝素）、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、黄原胶、复配甜味剂【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、食用葡萄糖】、焦糖色（亚硫酸铵法）、姜黄、栀子蓝、柠檬黄、日落黄、栀子黄、红曲红、辣椒红中的一种或几种，经调配、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.9 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.10 海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 白芷、橘皮、山楂应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.15 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.19 酸水解（大豆）植物蛋白调味粉应符合（附录 A）Q/HXK 0003S 的规定。
- 2.1.20 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 瓜尔胶应符合 GB28403 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.33 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.34 栀子黄应符合 GB 5009.249 的规定。
- 2.1.35 日落黄应符合 GB 1886.224 的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 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 态	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料物质固有的色泽	
气、滋味	具有原料物质固有的气味和滋味，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	检测方法	
水分, g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
氨基酸态氮 (以N计), g/100g	≥	0.3	GB 5009.235
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	59	GB 5009.44
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
纽甜 ^b , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
磷酸盐 ^b (以磷酸根计), g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^b , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149

注: *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(大豆)植物蛋白调味粉的产品;
b 指标仅适于使用该添加剂的产品;
同一功能食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过1。

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

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、食用盐的检验。

附录 A



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0003S-2018

酸水解(大豆)植物蛋白调味粉

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0003S-2015。

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N

Q B

酸水解（大豆）植物蛋白调味粉

1 范围

本标准规定了酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酸水解（大豆）植物蛋白调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 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	粉末状	从样品中取出酸水解（大豆）植物蛋白调味粉，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	浅黄色至浅棕色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有的甘鲜味	
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
全氮（以氮计），g/100g	≥ 2.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 2.3	GB/T 18186
水分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤ 45.0	GB/T 18186
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌,CFU/g	不得检出	Q/HXK 0003S-2018 GB 4789.10
---------------	------	--------------------------------

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

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

酸水解（大豆）植物蛋白调味粉是以酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酸水解（大豆）植物蛋白调味粉。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 SB/T 10338《酸水解植物蛋白调味液》的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。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、玉米淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料或粉【花椒、八角、肉桂、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、高良姜、山奈、桂皮、草果、辣椒、白胡椒、黑胡椒、砂仁、苜蓿、当归、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、甘草、刺柏、山奈、木姜子、月桂、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、罗晃子、留兰香、蒙百里香、百里香、调料九里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、葱、姜、蒜中的一种或多种】、白芷、橘皮、山楂、芝麻中的多种为主要原料，辅以麦芽糊精、食用植物油、食品用香精、食品用香料、酵母提取物、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉中的一种或几种，再添加或不添加二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（干贝素）、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、黄原胶、复配甜味剂【阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、食用葡萄糖】、焦糖色（亚硫酸铵法）、姜黄、栀子蓝、柠檬黄、日落黄、栀子黄、红曲红、辣椒红中的一种或几种，经调配、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成的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》有关规定制订本企业标准，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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

新乡市花木兰食品有限公司