



410952S-2026



漯河臻禾食品科技有限公司企业标准

Q/ZHSP 0001S-2026

固态复合调味料

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

漯河臻禾食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河臻禾食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河臻禾食品科技有限公司。

本标准主要起草人：刘庆勋。

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。

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）为主要原料，添加或不添加鸡粉调味料、辣椒粉、虾粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、酵母抽提物、脱水辣椒片（圈）、香辛料（花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶））、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、番茄粉、玉米淀粉、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱、脱水香菜、脱水番茄片）、虾皮、脱水虾皮、紫菜、虾仁、炒黄豆、芝麻、炒芝麻、大豆油、大豆色拉油、调味膨化植物蛋白粒（片）、大豆蛋白粉、植脂末、脱水蒜粉、脱水姜粉、脱水洋葱粉、咖喱粉、鲜味肽（复合调味料）、复配水解植物蛋白粉（复合调味料）、单双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、二氧化硅、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、木糖醇、赤藓糖醇、柠檬黄、日落黄、柠檬酸、DL-苹果酸、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒油树脂、姜黄、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食品用香精中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、调配、搅拌、灭菌或不灭菌、包装加工而成的由两种或两种以上调味料组成的固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 鸡粉调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.4 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 白胡椒粉、黑胡椒粉应符合 NY/T 455、GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 脱水辣椒片（圈）应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 香辛料（花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB 15203、GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB 15203、GB/T 20880 的规定。
- 2.1.13 番茄粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.14 玉米淀粉应符合 GB 31637、GB/T 8885 的规定。
- 2.1.15 脱水蔬菜（青梗菜、高丽菜、萝卜粒、葱、香菜、番茄片）应符合 NY/T 959、NY/T 960、NY/T 1393 的规定。此句无错误。

- 2.1.16 虾皮、脱水虾皮应符合 GB 10136、SC/T 3205 的规定。
- 2.1.17 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.18 虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.19 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.20 芝麻、炒芝麻应符合 GB 19300、GB/T 11761 的规定。
- 2.1.21 大豆油、大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 调味膨化植物蛋白粒（片）应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.23 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.24 植脂末应符合 GB 2716、GB 15203 的规定。此句无错误。
- 2.1.25 脱水蒜粉、姜粉、洋葱粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.26 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.27 鲜味肽（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 复配水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.31 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.39 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.40 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.41 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.42 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.43 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.48 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

- 2.1.49 辣椒油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.50 姜黄应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.51 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.52 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.55 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28300 的规定。
- 2.1.56 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
性状	粉状、颗粒状、片状、块状等固态形式，允许同时存在	从样品中取出50g样品，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	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无霉变味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无霉变味，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/(g/100g)	≤ 12	GB 5009.3
氨基酸态氮 (g/100g或mL)	≥ 0.05	GB 5009.235
3-氯-1,2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
无机砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
阿斯巴甜 ^b (含苯丙氨酸), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
安赛蜜 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
甜蜜素 ^b (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
纽甜 ^b , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

日落黄 ^b (以日落黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^b , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a. 仅限添加复配水解植物蛋白粉的产品检验。			
b. 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4 微生物限量

即食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/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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
霉菌/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.15
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

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 其他要求

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(仅适用于即食产品)、大肠菌群(仅适用于即食产品)。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、味精（谷氨酸钠）为主要原料，添加或不添加鸡粉调味料、辣椒粉、虾粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、酵母抽提物、脱水辣椒片（圈）、香辛料（花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶））、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、番茄粉、玉米淀粉、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱、脱水香菜、脱水番茄片）、虾皮、脱水虾皮、紫菜、虾仁、炒黄豆、芝麻、炒芝麻、大豆油、大豆色拉油、调味膨化植物蛋白粒（片）、大豆蛋白粉、植脂末、脱水蒜粉、脱水姜粉、脱水洋葱粉、咖喱粉、鲜味肽（复合调味料）、复配水解植物蛋白粉（复合调味料）、单双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、二氧化硅、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、木糖醇、赤藓糖醇、柠檬黄、日落黄、柠檬酸、DL-苹果酸、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒油树脂、姜黄、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食品用香精中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、调配、搅拌、灭菌或不灭菌、包装加工而成的由两种或两种以上调味料组成的固态复合调味料。

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。

漯河臻禾食品科技有限公司

Q B