



411459S-2026



郑州市凯龙食品有限公司企业标准

Q/ZKL 0005S-2026

固态复合调味料

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

郑州市凯龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市凯龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海青。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZKL 0005S-2022（备案号：413282S-2022）。

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。

本标准适用于以香辛料颗粒或香辛料粉、洋葱粉、芝麻（熟）、脱水香菜、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、紫苏籽、橘皮、白芷、味精中的几种为原料，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用淀粉、小麦粉、玉米粉、花生、黄豆、藕粉、大豆组织蛋白、脱水肉粒（沫）（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、酱油调味粉、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、谷氨酸钠、酵母抽提物、食用香精中的一种或几种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工艺制成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

产品根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料颗粒、香辛料粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 脱水香菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.11 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 紫苏籽、橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》（2025 版）的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.20 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.21 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.22 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 脱水肉粒（沫）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.24 酱油调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.28 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.29 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察色泽和状态；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	
杂质	无霉变、无正常视力可见外来异物	

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	≤ 55	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）， g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
无机砷 ^b （以As计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.95	GB 5009.12

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 适用于以芝麻为主料的产品； b 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；		

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

食品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；药食同源物质和新食品原料的使用应符合国家相关规定。

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。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以香辛料颗粒或香辛料粉、洋葱粉、芝麻（熟）、脱水香菜、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、紫苏籽、橘皮、白芷、味精中的几种为原料，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用淀粉、小麦粉、玉米粉、花生、黄豆、藕粉、大豆组织蛋白、脱水肉粒（沫）（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、酱油调味粉、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、谷氨酸钠、酵母抽提物、食用香精中的一种或几种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工艺制成的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》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。

郑州市凯龙食品有限公司

QB