



413052S-2025



河南鑫盛嘉禾调味食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2025

固态复合调味料

2025-10-22 发布

2025-10-22 实施

河南鑫盛嘉禾调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫盛嘉禾调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯敏乐。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜】、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、味精、山药片、陈皮（橘皮）中的一种或几种为原料，加入或不加入食品添加剂【红曲米、红曲红中的一种或两种】，经筛选、烘干或不烘干、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.3 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 山药片应干净卫生并符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.8 红曲米应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.10 陈皮（橘皮）应符合应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

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
色泽	具有产品应有的色泽	从混合均匀的样品中取出适量样品,置于一洁净白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察状态、色泽,嗅其气味,以温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味	
状态	具有该产品应有的形态,无肉眼可见异物	

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	≤ 20.0	GB 5009.3
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜】、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、味精、山药片、陈皮（橘皮）中的一种或几种为原料，加入或不加入食品添加剂【红曲米、红曲红中的一种或两种】，经筛选、烘干或不烘干、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成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。

河南鑫盛嘉禾调味食品有限公司