



413071S-2025



平顶山市乔家食品有限公司企业标准

Q/PQS 0001S-2025

固态复合调味料

2025-10-27 发布

2025-10-27 实施

平顶山市乔家食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市乔家食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：乔延卿。

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、味精、白砂糖、香辛料或其粉(辣椒、花椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、桂皮、丁香、大蒜、孜然、八角、姜、葱、洋葱粉、高良姜、肉豆蔻、山奈、白胡椒、黑胡椒、甘草、月桂叶、芫荽、辣根中的一种或几种)、陈皮、白芷、食用菌或其粉(香菇、猴头菇、花菇、平菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种)、芝麻、花生碎、紫苏籽、菇精调味料、鸡精调味料、咖喱粉、鸡肉粉、牛肉粉、食用玉米淀粉、脱水蔬菜(脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水高丽菜中的一种或几种)、玉米粉、大米粉、大豆粉、小麦粉、食用动物油脂(牛油、鸡油、羊油中的一种或几种)、虾米、虾肉粉、番茄粉、甜椒粉中的一种或几种为原料,添加或不添加党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、柠檬酸、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、食用葡萄糖、麦芽糊精、乙基麦芽酚、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、三氯蔗糖、姜黄(着色剂)、红曲红、 β -胡萝卜素、食品用香精、二氧化硅、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、酸水解大豆蛋白中的一种或几种,经原料验收、挑选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合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 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 芝麻、花生碎、紫苏籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 菇精调味料、鸡精调味料、咖喱粉、鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.11 玉米粉、大米粉、大豆粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.13 虾米、虾肉粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.15 甜椒粉应符合 GB 23183 的规定。
- 2.1.16 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号）的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.31 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.32 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.35 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.38 酸水解大豆蛋白应符合 SB/T 10338 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	取适量试样置于洁净的烧杯中,自然光下

色泽	具有本品固有色泽	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
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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)	≤ 16.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 58.0	GB 5009.44
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	0.5(仅适用于添加虾粉的产品)	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	1.0(仅适用于添加酸水解大豆蛋白的产品)	GB 5009.191
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	20.0	GB 5009.256
<p>注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 同一功能的食品添加剂(防腐剂、甜味剂)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得超过1。</p> <p>b 对于指定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则需测定甲基汞含量再做判定。</p> <p>c 仅适用于添加磷酸盐(六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠)的产品。</p>		

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、香辛料或其粉(辣椒、花椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、桂皮、丁香、大蒜、孜然、八角、姜、葱、洋葱粉、高良姜、肉豆蔻、山奈、白胡椒、黑胡椒、甘草、月桂叶、芫荽、辣根中的一种或几种)、陈皮、白芷、食用菌或其粉(香菇、猴头菇、花菇、平菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种)、芝麻、花生碎、紫苏籽、菇精调味料、鸡精调味料、咖喱粉、鸡肉粉、牛肉粉、食用玉米淀粉、脱水蔬菜(脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水高丽菜中的一种或几种)、玉米粉、大米粉、大豆粉、小麦粉、食用动物油脂(牛油、鸡油、羊油中的一种或几种)、虾米、虾肉粉、番茄粉、甜椒粉中的一种或几种为原料,添加或不添加党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、柠檬酸、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、食用葡萄糖、麦芽糊精、乙基麦芽酚、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、三氯蔗糖、姜黄(着色剂)、红曲红、 β -胡萝卜素、食品用香精、二氧化硅、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、酸水解大豆蛋白中的一种或几种,经原料验收、挑选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合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》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。

平顶山市乔家食品有限公司