



413502S-2025

河南省诚实人食品科技有限公司企业标准

Q/HCSK 0003S-2025

固态复合调味料

2025-12-05 发布

2025-12-05 实施

河南省诚实人食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省诚实人食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马驰原、张登立。

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【辣椒、八角、桂皮、肉桂、丁香、小茴香、甘草、孜然、花椒、麻椒、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、干姜中的一种或几种】或其香辛料颗粒/粉、红枣、枸杞子、橘皮（陈皮）、白果、栀子、白芷、罗汉果、山楂干、辣椒粉、香葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、咖喱粉、番茄粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、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）、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、大豆组织蛋白、虾皮、小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑米粉、黑豆粉、小米粉、豌豆粉、蛋黄粉、全蛋粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、可可粉、白芝麻、黑芝麻、花生仁（花生碎）、肉松、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酵母调味料、骨类调味料中的一种或几种为原料，辅以或不辅以固态复合调味料（牛肉粉、鸡骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、酸水解植物蛋白调味粉、鸡肉老汤粉、鸡肉膏、鲜香粉、豆瓣酱粉、豆豉粉、酱油粉、醋粉、羊肉精调味料、风味调味粉中的一种或几种）、谷氨酸钠、山梨糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、红曲米、红曲红、 β -胡萝卜素、焦糖色、姜黄素、乙基麦芽酚、木糖醇、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经预处理、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而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。

根据所用原料不同，产品分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 香辛料、香辛料颗粒、香辛料粉、辣椒粉、香葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 红枣、枸杞子、橘皮(陈皮)、白果、栀子、白芷、罗汉果、山楂干应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.6 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.7 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.8 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 或 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.16 芝麻、花生仁(花生碎)应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.21 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.22 酵母调味料应符合 QB/T 5951 的规定。
- 2.1.23 骨类调味料应符合 GB/T 45546 的规定。
- 2.1.24 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.31 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.32 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.35 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.38 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.42 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.43 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 黑豆粉、黑米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.48 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.49 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.50 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.51 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.52 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.53 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.54 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.55 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.56 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.57 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.58 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.61 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.62 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.63 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.64 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.65 虾皮应符合 SC/T 3205 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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，或按照 GB 31644 规定的方法检验
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.15	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 55.0	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
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品；

c 仅适用于添加山楂干的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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，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【辣椒、八角、桂皮、肉桂、丁香、小茴香、甘草、孜然、花椒、麻椒、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、干姜中的一种或几种】或其香辛料颗粒/粉、红枣、枸杞子、橘皮(陈皮)、白果、栀子、白芷、罗汉果、山楂干、辣椒粉、香葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、咖喱粉、番茄粉、食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种)、食用植物油(菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种)、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)、脱水藻类(脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种)、大豆组织蛋白、虾皮、小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑米粉、黑豆粉、小米粉、豌豆粉、蛋黄粉、全蛋粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、可可粉、白芝麻、黑芝麻、花生仁(花生碎)、肉松、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酵母调味料、骨类调味料中的一种或几种为原料,辅以或不辅以固态复合调味料(牛肉粉、鸡骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、酸水解植物蛋白调味粉、鸡肉老汤粉、鸡肉膏、鲜香粉、豆瓣酱粉、豆豉粉、酱油粉、醋粉、羊肉精调味料、风味调味粉中的一种或几种)、谷氨酸钠、山梨糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、琥珀酸二钠、单,双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸(增味剂)、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、红曲米、红曲红、 β -胡萝卜素、焦糖色、姜黄素、乙基麦芽酚、木糖醇、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)(含苯丙氨酸)、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸(维生素C)、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种,经预处理、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而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》制定本企业标准,作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。