



410627S-2026



河南金冉食品有限公司企业标准

Q/HJRS 0001S-2026

固态复合调味料

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

河南金冉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金冉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟、靳凯松。

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、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、固态复合调味料、十三香调味料、墨鱼粉、香辛料碎或粉【大葱、洋葱、香葱、姜、蒜、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、甘草、香茅、山奈、八角、高良姜、砂仁、丁香、荜茇、小茴香、桂皮（肉桂）、月桂叶（香叶）、小豆蔻、肉豆蔻、陈皮（橘皮）、孜然、蒙百里香、迷迭香、香茅、山奈、砂仁、荜茇、桔茗、调料九里香、甜罗勒叶、多香果、芹菜、芹菜籽、芫荽籽、姜黄中的一种或几种】、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归、栀子、玉竹、党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶、五指毛桃、薄荷、桔红（橘红）、草果、柠檬干、牛至（披萨草）、甘牛至、留兰香、阴香、大清桂、枫茅、刺柏、木姜子、芒果、多香果、菖蒲、欧芹、石榴、胡麻、白欧芥、罗晃子、香椿、香旱芹、香茱兰、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子中的两种或两种以上为主要原料，加入或不加入食用植物油、食用动物油脂、氢化植物油、食用淀粉、麦芽糊精、玉米粉、小麦粉、鲜虾粉、鲜贝粉、乳粉、可可粉、甘梅粉（酸梅粉和杨梅粉）、蕃茄粉、土豆粉、草莓粉、柠檬粉、香芋粉、苹果粉、凤梨粉、香蕉粉、蓝莓粉、芒果粉、芝士粉（再制干酪）、魔芋粉、咖喱粉、酱油粉、鸡肉粉、牛肉粉、牛骨粉、猪肉粉、海藻糖、D-木糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、芝麻、花生、大豆、食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、松茸菌、羊肚菌、草菇、杏鲍菇、平菇、长裙竹荪、猴头菌、银耳、木耳中的一种或几种）、果蔬粉中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬黄、日落黄、栀子黄、红曲米、红曲黄色素、红曲红、高粱红、 β -胡萝卜素、辣椒红、辣椒油树脂、干贝素（琥珀酸二钠）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、柠檬酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钾、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、二氧化硅、三氯蔗糖、甜蜜素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、赤藓糖醇、木糖醇、复配乳化酶制剂（酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、磷酸二氢钠、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糊精、食用盐）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸钠、L-苹果酸、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、氧化淀粉、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配酸度调节水分保持剂（碳酸钠、柠檬酸钠、焦磷酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、魔芋粉、大豆分离蛋白、淀粉）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）、植脂末、甲基环戊烯醇酮、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理或不处理、配料、烘干或不烘干、混合搅拌、包装加工而成包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据添加原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 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 固态复合调味料、十三香调味料、墨鱼粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 香辛料碎或粉【大葱、洋葱、香葱、姜、蒜、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、甘草、香茅、山奈、八角、高良姜、砂仁、丁香、荜茇、小茴香、桂皮（肉桂）、月桂叶（香叶）、小豆蔻、肉豆蔻、陈皮（橘皮）、孜然、蒙百里香、迷迭香、香茅、山奈、砂仁、荜茇、桔茗、调料九里香、甜罗勒叶、多香果、芹菜、芹菜籽、芫荽籽、姜黄中的一种或几种】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归、栀子、玉竹应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.11 党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《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。
- 2.1.12 五指毛桃应符合《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕205号）的规定。
- 2.1.13 薄荷、桔红（橘红）、草果、柠檬干、牛至（披萨草）、甘牛至、留兰香、阴香、大清桂、枫茅、刺柏、木姜子、芒果、多香果、菖蒲、欧芹、石榴、胡麻、白欧芥、罗幌子、香椿、香旱芹、香莱兰、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.16 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.20 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.21 鲜虾粉、鲜贝粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.22 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.23 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.24 甘梅粉应洁净、干燥、无霉变、无异味、无污染、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 蕃茄粉、土豆粉、草莓粉、柠檬粉、香芋粉、苹果粉、凤梨粉、香蕉粉、蓝莓粉、芒果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.26 芝士粉（再制干酪）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.29 酱油粉、鸡肉粉、牛肉粉、牛骨粉、猪肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 D-木糖应符合 GB/T 23532 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、松茸菌、羊肚菌、草菇、杏鲍菇、平菇、长裙竹荪、猴头菌、银耳、木耳中的一种或几种）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.39 异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.44 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.45 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.46 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.48 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.49 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.50 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.53 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.54 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.55 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.56 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.57 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.58 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.61 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.62 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.64 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.67 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.68 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.69 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.70 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.71 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.72 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.73 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.74 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.75 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.76 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.77 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.78 复配乳化酶制剂（酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、磷酸二氢钠、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糊精、食用盐）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸钠、L-苹果酸、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、氧化淀粉、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配酸度调节水分保持剂（碳酸钠、柠檬酸钠、焦磷酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、魔芋粉、大豆分离蛋白、淀粉）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.79 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.80 甲基环戊烯醇酮应符合 GB 1886.128 的规定。
- 2.1.81 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.82 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	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘或烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种应有的气味、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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.4	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 1.4	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜蜜素 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 ^b (含苯丙氨酸), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
安赛蜜 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
总磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256

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
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 ^d (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
<p>注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅适用于添加了食用植物油和食用动物油脂的产品;</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 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;</p> <p>c 适用于添加山楂的产品检验;</p> <p>d 仅适用于添加了鲜虾粉和鲜贝粉的产品。</p>			

2.4 微生物限量

即食固态复合调味料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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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	10 ²	10 ³	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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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; 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、食用盐、菌落总数（仅限于即食产品）、大肠菌群（仅限于即食产品）的检验。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、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、固态复合调味料、十三香调味料、墨鱼粉、香辛料碎或粉【大葱、洋葱、香葱、姜、蒜、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、甘草、香茅、山奈、八角、高良姜、砂仁、丁香、荜茇、小茴香、桂皮（肉桂）、月桂叶（香叶）、小豆蔻、肉豆蔻、陈皮（橘皮）、孜然、蒙百里香、迷迭香、香茅、山奈、砂仁、荜茇、桔茗、调料九里香、甜罗勒叶、多香果、芹菜、芹菜籽、芫荽籽、姜黄中的一种或几种】、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、当归、栀子、玉竹、党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶、五指毛桃、薄荷、桔红（橘红）、草果、柠檬干、牛至（披萨草）、甘牛至、留兰香、阴香、大清桂、枫茅、刺柏、木姜子、芒果、多香果、菖蒲、欧芹、石榴、胡麻、白欧芥、罗晃子、香椿、香旱芹、香茱萸、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子中的两种或两种以上为主要原料，加入或不加入食用植物油、食用动物油脂、氢化植物油、食用淀粉、麦芽糊精、玉米粉、小麦粉、鲜虾粉、鲜贝粉、乳粉、可可粉、甘梅粉（酸梅粉和杨梅粉）、蕃茄粉、土豆粉、草莓粉、柠檬粉、香芋粉、苹果粉、凤梨粉、香蕉粉、蓝莓粉、芒果粉、芝士粉（再制干酪）、魔芋粉、咖喱粉、酱油粉、鸡肉粉、牛肉粉、牛骨粉、猪肉粉、海藻糖、D-木糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、芝麻、花生、大豆、食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、松茸菌、羊肚菌、草菇、杏鲍菇、平菇、长裙竹荪、猴头菌、银耳、木耳中的一种或几种）、果蔬粉中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬黄、日落黄、栀子黄、红曲米、红曲黄色素、红曲红、高粱红、 β -胡萝卜素、辣椒红、辣椒油树脂、干贝素（琥珀酸二钠）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、柠檬酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、二氧化硅、三氯蔗糖、甜蜜素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、赤藓糖醇、木糖醇、复配乳化酶制剂（酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、磷酸二氢钠、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糊精、食用盐）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸钠、L-苹果酸、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、氧化淀粉、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配酸度调节水分保持剂（碳酸钠、柠檬酸钠、焦磷酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、魔芋粉、大豆分离蛋白、淀粉）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）、植脂末、甲基环戊烯醇酮、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理或不处理、配料、烘干或不烘干、混合搅拌、包装加工而成包含两种或两种以上调味料的即食或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》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。

Q/HJRS 0001S-2026

河南金冉食品有限公司

H N

Q B