



410873S-2026



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0004S-2026

# 固态调味料

2026-04-14 发布

2026-04-14 实施

河南省明天食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔平、徐丽丽、周小青。

本标准自实施之日起代替 Q/HMS 0004S-2019。

H N

Q B

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固态调味料和固态复合调味料。

固态调味料：以花椒、辣椒、姜、孜然、大蒜、白胡椒、黑胡椒、桂皮、葱、洋葱、肉豆蔻、芫荽、丁香、月桂叶、芹菜籽、八角茴香、百里香、小茴香、木姜子（山苍子）、山奈、茺蓂、高良姜、草果、砂仁、当归、姜黄、紫苏、荜茇、陈皮、白芷中的一种或几种为原料，挑拣、粉碎后经【水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油或菜籽油）浸提】中的一种或几种提取其风味成分，辅以食品用香料、麦芽糊精、玉米淀粉、酸处理淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖中的一种或多种，混合搅拌、包装而成的即食或非即食固态调味料。

固态复合调味料：以花椒、辣椒、姜、孜然、大蒜、白胡椒、黑胡椒、桂皮、葱、洋葱、肉豆蔻、芫荽、丁香、月桂叶、芹菜籽、八角茴香、百里香、小茴香、木姜子（山苍子）、山奈、茺蓂、高良姜、草果、砂仁、当归、姜黄、紫苏、荜茇、陈皮、白芷中的一种或几种为原料，挑拣、粉碎后经【水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油或菜籽油）浸提】中的一种或几种提取其风味成分，辅以食品用香料、麦芽糊精、玉米淀粉、酸处理淀粉、食用盐、白砂糖、味精、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、单，双甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合、包装而成的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。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定
- 2.1.3 姜应符合 GB/T 30383 的规定
- 2.1.4 孜然应符合 GB/T 22267 的规定
- 2.1.5 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定
- 2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定
- 2.1.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定
- 2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定
- 2.1.9 葱应符合 NY/T 1835 的规定
- 2.1.10 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定
- 2.1.11 肉豆蔻应符合 GB/T 32327 的规定

- 2.1.12 芫荽应符合 GB/T 32306 的规定
- 2.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定
- 2.1.14 月桂叶应符合 GB/T 20387 的规定
- 2.1.15 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定
- 2.1.16 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定
- 2.1.17 百里香应符合 GB/T 32735 的规定
- 2.1.18 小茴香、木姜子（山苍子）、山奈、蒔萝、高良姜、草果、砂仁、当归、姜黄、紫苏、葶苈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.20 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.30 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.32 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.34 陈皮、白芷应符合《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
性 状	固态粉末	从样品中取出5-20g，倒入一洁净烧杯中，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。
色 泽	具有该产品应有的正常色泽	

气、滋味	具有该产品应有的香气和滋味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质和异物	

### 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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

注: \*项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 微生物指标

即食产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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

生产过程要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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

产品出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于固态调味料和固态复合调味料。

固态调味料：以花椒、辣椒、姜、孜然、大蒜、白胡椒、黑胡椒、桂皮、葱、洋葱、肉豆蔻、芫荽、丁香、月桂叶、芹菜籽、八角茴香、百里香、小茴香、木姜子（山苍子）、山奈、莳萝、高良姜、草果、砂仁、当归、姜黄、紫苏、荜茇、陈皮、白芷中的一种或几种为原料，挑拣、粉碎后经【水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油或菜籽油）浸提】中的一种或几种提取其风味成分，辅以食品用香料、麦芽糊精、玉米淀粉、酸处理淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖中的一种或多种，混合搅拌、包装而成的即食或非即食固态调味料。

固态复合调味料：以花椒、辣椒、姜、孜然、大蒜、白胡椒、黑胡椒、桂皮、葱、洋葱、肉豆蔻、芫荽、丁香、月桂叶、芹菜籽、八角茴香、百里香、小茴香、木姜子（山苍子）、山奈、莳萝、高良姜、草果、砂仁、当归、姜黄、紫苏、荜茇、陈皮、白芷中的一种或几种为原料，挑拣、粉碎后经【水蒸气蒸馏、压榨、食用植物油（大豆油或菜籽油）浸提】中的一种或几种提取其风味成分，辅以食品用香料、麦芽糊精、玉米淀粉、酸处理淀粉、食用盐、白砂糖、味精、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）、单，双甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合、包装而成的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》的有关规定，制定本企业标准，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。

河南省明天食品有限公司