



410777S-2026



河南研一食品科技有限公司企业标准

Q/HYYS 0001S-2026

固态复合调味料

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

河南研一食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南研一食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南研一食品科技有限公司。

本标准主要起草人：柴玉广。

本标准自发布实施日期起替代Q/HYYS 0001S-2025。

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、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、墨鱼汁粉、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、香辛料粉【香菜籽、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、孜然（枯茗）、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、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、干姜、藤椒、百里香中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用淀粉、魔芋粉、糯米粉、昆布粉、陈皮粉、山楂粉、白芷粉、藿香粉、党参粉、铁皮石斛粉、香菜籽粉、栀子粉、抹茶粉、可可粉中的一种或几种，添加或不添加食用香精、食品用香料、黄原胶、乙基麦芽酚、辣椒红、食用植物油、乙酰磺胺酸钾、二氧化硅中的一种或几种，经配料、混合搅拌、包装加工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。

产品根据原料和用途不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721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 排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合GB/T 20880或GB/T 20882.1和GB 15203的规定。

2.1.7 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.9 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.10 昆布粉、陈皮粉、山楂粉、白芷粉、藿香粉、香菜籽粉、栀子粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.11 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.12 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.13 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.14 糯米粉应符合LS/T 3240的规定。

2.1.15食用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.16党参粉、铁皮石斛粉所用原料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。

2.1.17食品用香料应符合GB 29938的规定。

2.1.18黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.19乙基麦芽酚应符合GB 29938的规定。

2.1.20辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

2.1.21食用植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.22乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。

2.1.23二氧化硅应符合GB 25576的规定。

2.1.24墨鱼汁粉应符合GB 10133的规定。

2.1.25抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。

2.1.26可可粉应符合GB/T 20706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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有鲜美的气滋味，口感和顺，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	GB 5009.3
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
^a 乙酰磺胺酸钾, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.140

注：带*严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合GB 14881的要求。

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，食药两用及新资源食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、墨鱼汁粉、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、香辛料粉【香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、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、孜然（枯茗）、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、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、干姜、藤椒、百里香中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用淀粉、魔芋粉、糯米粉、昆布粉、陈皮粉、山楂粉、白芷粉、藿香粉、党参粉、铁皮石斛粉、香菜籽粉、栀子粉、抹茶粉、可可粉中的一种或几种，添加或不添加食用香精、食品用香料、黄原胶、乙基麦芽酚、辣椒红、食用植物油、乙酰磺胺酸钾、二氧化硅中的一种或几种，经配料、混合搅拌、包装加工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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南研一食品科技有限公司