

Q/YJX

四川怡家鲜食品有限公司企业标准

Q/YJX0001S-2025

固态调味料



2025-09-15 发布

2025-09-25 实施

四川怡家鲜食品有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 产品分类	5
4 技术要求	5
5 检验规则	9
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	10



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，本公司参照 GB/T15691《香辛料调味品通用技术条件》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《固态调味料》标准。

本标准由四川怡家鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川怡家鲜食品有限公司。

本标准主要起草人：王峰。

本标准于 2025 年 9 月 15 日首次发布。



固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以味精、食用盐、辣椒(粉)、花椒(粉)、桂皮(粉)、八角(粉)、高良姜(粉)、甘草(粉)、肉桂(粉)、孜然(粉)、姜黄(粉)、山奈(粉)、月桂叶(粉)、砂仁(粉)、肉豆蔻(粉)、豆蔻(粉)、香果(粉)、薄荷(粉)、百里香(粉)、九里香(粉)、橘皮(粉)、草果(粉)、丁香(粉)、白胡椒(粉)、黑胡椒(粉)、小茴香(粉)、芫荽(粉)、当归(粉)、香茅(粉)、甜罗勒(粉)、莳萝(粉)、牛至(粉)、甘牛至(粉)、迷迭香(粉)、葫芦巴(粉)、罗汉果(粉)、紫苏(粉)、白果(粉)、白芷(粉)、山楂(粉)、栀子(粉)、桂圆(粉)、枸杞子(粉)、山药(粉)、大枣(粉)、生姜(粉)、葱粉、蒜粉、洋葱粉、香葱粉、食用菌或其粉(香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、金顶蘑、滑菇、口蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种)、花生碎、花生粉、芝麻(粉)、紫苏籽粉、白砂糖、红糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、番茄粉、苹果粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、小麦粉、大豆粉、骨素、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、咖喱粉、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、鸡骨粉、猪骨粉、牛骨粉、蛋黄粉、鱼肉粉、虾肉粉中的一种或多种为原料,辅以或不辅以大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、鸡油、牛油、猪油、羊油、猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油、酸水解大豆蛋白粉、醋粉、酱油粉、虾米、紫菜、海苔、鸡膏、猪膏、牛膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、猪肉提取物、猪骨提取物、肉味香粉、排骨香粉中的一种或多种,添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、甘氨酸、L-丙氨酸、乙基麦芽酚、木瓜蛋白酶、大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、香叶油、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、单,双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸、二氧化硅、三聚磷酸钠、磷脂、磷酸氢二钠、阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)、甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、赤藓红、红曲红、姜黄素、姜黄、天然胡萝卜素、栀子黄、柑橘黄、高粱红、芝麻油香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、肉味香精、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或多种,经挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、制粒或不制粒,烘干或不烘干、包装、杀菌或不杀菌而成的固态调味料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1354	大米
GB/T 1532	花生
GB 1535	大豆油
GB 1536	菜籽油
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.32	食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.37	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.60	食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886.76	食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素
GB 1886.97	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
GB 1886.140	食品安全国家标准 食品添加剂 八角茴香油
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.170	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.208	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 1886.222	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.272	食品安全国家标准 食品添加剂 大蒜油
GB 1886.306	食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
GB 1886.328	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
GB 1886.329	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
GB 1886.333	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
GB 1886.335	食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 1886.346	食品安全国家标准 食品添加剂 柑橘黄
GB 1886.358	食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
GB 1886.366	食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量



GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
 GB 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB/T 7652 八角
 GB 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 7900 白胡椒
 GB/T 7901 黑胡椒
 GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10484 菇精调味料
 SB/T 10485 海鲜粉调味料
 SB/T 10513 牛肉粉调味料
 SB/T 10526 排骨粉调味料
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品



GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
 GB/T 22266 咖喱粉
 GB/T 22267 孜然
 GB/T 22300 丁香
 GB/T 23183 辣椒粉
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
 GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
 GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
 GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30387 月桂叶
 GB/T 30391 花椒
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
 GB/T 32727 肉豆蔻
 GB/T 32735 干百里香
 GB/T 32736 薄荷
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
 NY/T 954 黄豆
 NY/T 957 番茄粉
 NY/T 1045 绿色食品 脱水蔬菜



NY/T 1071 洋葱
 NY/T 1791 大蒜等级规格
 NY/T 2111 绿色食品 调味油
 NY/T 2778 骨素
 GH/T 1139 洋葱
 GH/T 1360 苹果粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》2020年版一部

国家卫生健康委国家市场监管总局关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告
 (2019年第8号)

国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局令【2025】第100号《食品标识监督管理办法》

3 产品分类

根据产品的使用方式分为用于蘸食、佐餐、冲调等用途可以直接食用的即食类固态调味料和用于烹飪（腌制、烧烤、油炸、蒸煮、调味等）及食品加工生产用途的非即食类固态调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.4 辣椒粉应符合 GB/T 30382 或 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.5 花椒、花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.7 食用玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 4.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.11 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.13 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 4.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.15 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.16 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.17 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 4.1.18 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.19 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 4.1.20 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.21 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.22 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.23 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。



- 4.1.24 大豆油应符合 GB 1535 或 GB 2716 的规定。
- 4.1.25 菜籽油应符合 GB 1536 或 GB 2716 的规定。
- 4.1.26 茺荑应符合 NY/T 743 的规定。
- 4.1.27 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 4.1.28 高良姜、山奈、砂仁、豆蔻、橘皮、草果、九里香、香果、肉桂、小茴香应符合 GB/T 15691 或经备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.29 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.30 花生碎、花生粉、芝麻粉、紫苏籽粉应符合 GB 19300 或经备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.31 红糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.32 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.33 当归应符合国家卫生健康委、国家市场监督管理总局 2019 年第 8 号公告的规定。
- 4.1.34 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 4.1.35 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 4.1.36 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。
- 4.1.37 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 4.1.38 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 4.1.39 香茅、甜罗勒、茼蒿、牛至、甘牛至、迷迭香、葫芦巴、应符合 GB/T 12729.1 的规定。
- 4.1.40 芝麻油香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.41 脱水葱、脱水胡萝卜、脱水茺荑、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜应符合 NY/T 1045 或经备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.42 番茄粉应符合 NY/T 957 或经备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.43 苹果粉应符合 GH/T 1360 或经备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.44 玉米粉、大米粉、糯米粉、小麦粉、大豆粉应符合 GB 2715 或经备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.45 骨素应符合 NY/T 2778 或经备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.46 玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.47 鸡油、牛油、猪油、羊油、猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.48 芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 4.1.49 菇精调味料应符合 SB/T 10484 或经备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.50 酸水解大豆蛋白粉、醋粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.51 虾米、虾肉粉、鱼肉粉应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.52 紫菜、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.53 洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 4.1.54 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.55 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.57 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 4.1.58 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.59 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 4.1.60 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.61 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.62 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.63 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

- 4.1.64 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 4.1.65 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.66 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 4.1.67 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 4.1.68 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 4.1.69 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.70 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 4.1.71 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.72 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 4.1.73 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 4.1.74 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 4.1.75 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 4.1.76 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 4.1.77 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.78 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 4.1.79 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 4.1.80 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 4.1.81 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 4.1.82 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 4.1.83 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 4.1.84 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 4.1.85 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 4.1.86 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 4.1.87 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.88 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 4.1.89 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 4.1.90 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 4.1.91 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 4.1.92 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.93 安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)应符合 GB 25540 的规定。
- 4.1.94 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 4.1.95 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 4.1.96 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.97 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 4.1.98 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 4.1.99 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 4.1.100 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 4.1.101 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 4.1.102 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 4.1.103 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 4.1.104 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 4.1.105 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 4.1.106 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。



4.1.107 甘草、罗汉果、紫苏、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

4.1.108 姜粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、鸡骨粉、猪骨粉、牛骨粉、蛋黄粉、肉味香粉、排骨粉、猪膏、鸡膏、牛膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、猪肉提取物、猪骨提取物应符合经备案有效的企业标准的规定。

4.2 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
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品于洁净白瓷盘中，在充足的自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，鼻嗅气味，温水漱口后口尝滋味。
组织形态/性状	固态，粉状，可间有香辛料颗粒	
滋、气味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 58.0	GB 5009.41
总灰分/(g/100g)	≤ 30	GB 5009.41
酸不溶性灰分/(g/100g)	≤ 5	GB 5009.4
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.95mg/kg 调味品(香辛料类除外) 1.45mg/kg 香辛料类[花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料除外] 2.9mg/kg 花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1(μg/kg)	≤ 4.9	GB/T 5009.22
a仅适用于香辛料颗粒或香辛料粉。		

4.4 微生物限量

即食类固态调味料应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案a及限量（若非指定，均以25g表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵ CFU/g	10 ⁶ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	100CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.3平板计数法
a适用于除香辛料外的其他原料制成的产品； 样品的采样及处理按GB4789.1执行。					

4.5 致病菌限量

即食类固态复合调味料应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）	检 验 方 法
-------	------------------------	---------

	n	c	d	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
样品的采样及处理按GB4789.1执行。					

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.9 兽药残留限量

应符合 GB 31650、GB 31650.1 的规定。

4.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.11 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

4.12 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时；

型式检验项包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于8个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不低于16个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则



所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书载明的保质期执行。

