Q/JSS

遂宁吉顺食品有限公司企业标准

Q/JSS0002S-2026

固态复合调味料

2026-05-15 发布　　2026-05-20 实施

遂宁吉顺食品有限公司　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 3
4　技术要求 3
5　检验规则 5
6　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 6

前　言

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，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，修订了《固态复合调味料》标准。

本标准由遂宁吉顺食品有限公司提出。

本标准代替于2019年05月25日发布的Q/JSS0002S-2019《固态复合调味料》。

本标准与Q/JSS0002S-2019相比，主要变化如下：

——修改了范围；

本标准起草单位：遂宁吉顺食品有限公司。

本标准主要起草人：刘富宽。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2016年08月24日首次发布。

——2019年05月25日第二次发布。

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的产品分类、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、辣椒（粉）、花椒（粉）、食用盐、麦芽糊精、食用淀粉、豌豆粉、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、鸡骨粉、猪骨粉、牛骨粉、蛋黄粉、姜粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、糯米、大米、白砂糖、芝麻、桂皮、八角、肉桂、孜然、山奈、香叶、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、香果、薄荷、百里香、九里香、橘皮、草果、丁香、白胡椒、黑胡椒、小茴香中的一种或多种为原料，添加或不添加大豆油、菜籽油、鸡油、花生、黄豆、食品添加剂、酶制剂、食用香精香料中的一种或多种，经挑选、粉碎或不粉碎、配料、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复合调味料。

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 包装储运图形符号标志
GB/T 317 白砂糖
GB/T 1532 花生
GB/T 1535 大豆油
GB/T 1536 菜籽油
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 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 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 食品安全国家标准 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 7652 八角
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/T 8885 食用玉米淀粉
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 11761 芝麻
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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
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 22267 孜然
GB/T 22300 丁香
GB/T 23183 辣椒粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 32727 肉豆蔻
GB/T 32735 干百里香
GB/T 32736 薄荷
GB/T 45352 鸡精调味料质量通则
NY/T 954 黄豆
NY/T 1071 洋葱
NY/T 1791 大蒜等级规格
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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复合调味料和用于烹饪（腌制、烧烤、油炸、蒸煮、调味等）和食品加工生产用途的非即食类固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 的规定。
4.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
4.1.3 辣椒粉应符合 GB/T 30382 或 GB/T 23183 的规定。
4.1.4 花椒、花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
4.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
4.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
4.1.7 食用淀粉、豌豆粉应符合 GB 31637 的规定。
4.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 或有效企业标准的规定。
4.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 或有效企业标准的规定。
4.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或有效企业标准的规定。
4.1.11 糯米、大米应符合 GB 2715 的规定。
4.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
4.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
4.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
4.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
4.1.16 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
4.1.17 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
4.1.18 黄豆应符合 NT/T 954 的规定。
4.1.19 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
4.1.20 葱应符合 GH/T 1139 的规定。
4.1.21 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
4.1.22 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
4.1.23 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
4.1.24 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
4.1.25 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
4.1.26 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
4.1.27 大豆油应符合 GB 1535 或 GB 2716 的规定。
4.1.28 菜籽油应符合 GB 1536 或 GB 2716 的规定。
4.1.29 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
4.1.30 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
4.1.31 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 的规定。
4.1.32 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、排骨粉应符合有效企业标准的规定。
4.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
4.1.34 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量样品于白瓷盘中，在充足的自然光下目测、鼻嗅、口尝。
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，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)	≤	8.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	50.0	GB 5009.44
总灰分a/(g/100g)	≤	30	GB 5009.4
酸不溶性灰分a/(g/100g)	≤	5	GB 5009.4
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.95	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1(μg/kg)	≤	0.9	GB/T 5009.22
a仅适用于添加香辛料，未添加食用盐和(或)味精的产品。			

4.4 微生物限量

即食类固态复合调味料应符合表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a	5	2	10^4CFU/g	10^5CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	100CFU/g	10^4CFU/g	GB 4789.3
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	n	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/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 等国家标准和国家有关规定。

4.9 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。

4.10 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。

4.11 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。

a）产品定型时；

b）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；

c）出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d）停产3个月以上恢复生产时；

e）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、标识或说明书标注的保质期执行。