Q/YJX

四川怡家鲜食品有限公司企业标准

Q/YJX0001S-2026

固态调味料

2026-02-01 发布　　2026-02-02 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。

本标准代替于2025年9月15日发布的Q/YJX0001S-2025《固态调味料》。

本标准与Q/YJX0001S-2025相比，主要变化如下：

——修改了范围；

——修改了原辅料要求；

——修正了微生物限量指标；

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。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——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。

本标准适用于以鲜鸡肉、鲜鸡骨、鸡蛋、味精、食用盐、白砂糖、红糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、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、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）、山柰（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）、薏仁、莲子、百合、食用菌或其粉（姬菇菌、银耳、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、口菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水波菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、花生碎、花生粉、芝麻（粉）、紫苏籽粉、番茄粉、苹果粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、小麦粉、大豆粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、香葱粉、骨素、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，添加或不添加食品添加剂、食品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 包装储运图形符号标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB/T 1534 花生油

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB 1886.29 食品安全国家标准 食品添加剂 生姜油

GB 1886.272 食品安全国家标准 食品添加剂 大蒜油

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 2749　食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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/T 5461　食用盐
GB 5749　生活饮用水卫生标准
GB 7096　食品安全国家标准 食用菌及其制品
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 8884　食用马铃薯淀粉
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
GB/T 11761　芝麻
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 15680　棕榈油
GB/T 15691　香辛料调味品通用技术条件
GB 19300　食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19618　甘草
GB 19643　食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 20882.6　淀粉糖质量要求 第6部分：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 22301 干迷迭香
GB/T 22304 干甜罗勒 规范
GB/T 23183 辣椒粉
GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
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 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 丁百里香
GB/T 32736 薄荷
GB/T 39438 包装鸡蛋
GB/T 45352 鸡精调味料质量通则
GB/T 45414 草果
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
SB/T 11192 辣椒油
NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
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饪（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 鲜鸡肉、鲜鸡骨应符合 GB 2707 的规定。
4.1.2 鸡蛋应符合 GB/T 39438 的规定。
4.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
4.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 或 GB 2721 的规定。
4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
4.1.6 红糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
4.1.7 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
4.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
4.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
4.1.10 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。
4.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
4.1.12 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
4.1.13 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。
4.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
4.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 或 GB 31637 的规定。
4.1.16 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 或 GB 31637 的规定。
4.1.17 红薯淀粉、豌豆粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
4.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
4.1.19 大豆油应符合 GB 1535 或 GB 2716 的规定。
4.1.20 菜籽油应符合 GB 1536 或 GB 2716 的规定。
4.1.21 玉米油应符合 GB/T 19111 或 GB 2716 的规定。
4.1.22 葵花籽油应符合 GB/T 10464 或 GB 2716 的规定。
4.1.23 花生油应符合 GB/T 1534 或 GB 2716 的规定。
4.1.24 芝麻油应符合 GB/T 8233 或 GB 2716 的规定。
4.1.25 棕榈油应符合 GB/T 15680 或 GB 2716 的规定。
4.1.26 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。
4.1.27 葱油、芥末油应符合 NY/T 2111 或有效企业标准的规定。
4.1.28 辣椒油应符合 SB/T 11192 或 NY/T 2111 或有效企业标准的规定。
4.1.29 生姜油应符合 GB 1886.29 或 GB 29938 的规定。
4.1.30 大蒜油应符合 GB 1886.272 或 GB 29938 的规定。
4.1.31 花椒油应符合 DBS51/ 008 或 NY/T 2111 或有效企业标准的规定。
4.1.32 洋葱油、香葱油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
4.1.33 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
4.1.34 辣椒粉应符合 GB/T 30382 或 GB/T 23183 的规定。

4.1.35 花椒、花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
4.1.36 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
4.1.37 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
4.1.38 芝麻应符合 GB/T 11761 或 GB 19300 的规定。
4.1.39 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
4.1.40 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
4.1.41 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
4.1.42 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
4.1.43 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
4.1.44 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
4.1.45 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
4.1.46 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
4.1.47 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
4.1.48 芫荽应符合 NY/T 743 的规定。
4.1.49 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
4.1.50 草果应符合 GB/T 45414 或 GB/T 15691 的规定。
4.1.51 肉桂应符合 GB/T 42780 或 GB/T 15691 的规定。
4.1.52 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
4.1.53 洋葱应符合 GH/T 1139 或 NY/T 1071 的规定。
4.1.54 高良姜、山奈、砂仁、豆蔻、橘皮、九里香、香果、香茅、新萝、牛至、甘牛至、葫芦巴应符合 GB/T 15691 的规定。
4.1.55 小茴香应符合 GH/T 1439 或 GB/T 15691 的规定。
4.1.56 当归应符合国家卫生健康委、国家市场监管总局 2019 年第 8 号公告的规定。
4.1.57 甜罗勒应符合 GB/T 22304 或 GB/T 15691 的规定。
4.1.58 迷迭香应符合 GB/T 22301 或 GB/T 15691 的规定。
4.1.59 甘草应符合 GB/T 19618 或 GB/T 15691 的规定。
4.1.60 罗汉果、紫苏、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、薏仁、莲子、百合、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。
4.1.61 花生碎、花生粉、芝麻粉、紫苏籽粉应符合有效企业标准的规定。
4.1.62 番茄粉应符合 NY/T 957 或经备案有效的企业标准的规定。
4.1.63 苹果粉应符合 GH/T 1360 或经备案有效的企业标准的规定。
4.1.64 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
4.1.65 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。
4.1.66 骨素应符合 NY/T 2778 或经备案有效的企业标准的规定。
4.1.67 酸水解大豆蛋白粉、醋粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
4.1.68 虾米、虾肉粉、鱼肉粉应符合 GB 10136 的规定。
4.1.69 紫菜、海苔应符合 GB 19643 的规定。
4.1.70 脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水波菜、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。
4.1.71 鸡骨提取物、牛骨提取物、猪骨提取物应符合 NY/T 2778 或有效企业标准的规定。
4.1.72 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、肉味香粉、排骨粉、猪膏、鸡膏、牛膏、鸡肉提取物、牛肉提取物、猪肉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 5009.44
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)	≤	0.95mg/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

即食类产品应符合表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[b]	5	2	10^4CFU/g	10^5CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10CFU/g	100CFU/g	GB 4789.3平板计数法
a样品的采样及处理按GB4789.1执行； b适用于除香辛料外的其他原料制成的产品。					

4.5 致病菌限量

即食类产品应符合表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	1	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，检验合格后方能出厂。

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，包装储运图形符号标志应符合 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。