



410937S-2021



郑州市恋味实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0002S-2021

固态复合调味料

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

郑州市恋味实业有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州市恋味实业有限公司提出。

本标准由新郑市市场监督管理局和郑州市恋味实业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：秦勤、赵姣鹏、王广华。

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。

本标准适用于以香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、荜拔】、淡豆豉、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、番茄粉、脱水姜片、脱水葱片、蒜干（粉）、香椿叶、山药、山楂、薄荷、百合、枸杞、桂圆、益智仁、茯苓、栀子、橘皮、白芷、紫苏、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、鸡精、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，添加琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、水解植物蛋白（大豆）、酵母抽提物、食用葡萄糖、二氧化硅、辣椒红、辣椒油树脂、DL-苹果酸、猪骨高汤、牛油、猪油、鸡油、三聚磷酸钠、酸水解植物蛋白液、鸡肉美味肽、骨素、食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精中的一种或几种）、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌，经筛选、粉碎）、牛肉粒、麻辣油（香辛料、植物油）、芝麻、花生、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、维生素C、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、葡糖氧化酶、淀粉）、小麦粉、绿豆粉、大米粉、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶中的一种或几种）、茉莉花茶、桂花、紫菜、虾皮、豆腐皮、海带中的多种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、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即食或非即食固态复合调味料。

产品根据原辅料不同分为：非即食类固态复合调味料、即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、荜拔】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 淡豆豉、山药、山楂、薄荷、百合、枸杞、桂圆、益智仁、茯苓、栀子、橘皮、白芷、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 香葱粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 香葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.5 姜粉、脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。

- 2.1.6 脱水葱片、蒜干（粉）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 水解植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 猪骨高汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.27 酸水解植物蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.28 食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 牛肉粒应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.33 麻辣油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 花生 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.37 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.38 绿豆粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶）应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.40 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.41 桂花应符合 GH/T 1117 的规定。
- 2.1.42 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.43 虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.44 豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.45 海带应符合GB 19643的规定。
- 2.1.46 香椿叶应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.47三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.48骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.49鸡肉美味肽应符合Q/QY 0006S的规定，见附录A。

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，均匀粉末状或小颗粒状，无结块	取 50g 样品，置于洁净的白瓷盘中，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	具有原、辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有原、辅料混合加工后特有的气、滋味	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
3-氯-1,2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a适用于添加水解植物蛋白、酸水解植物蛋白液的产品；		

b适用于添加虾皮的产品；
c适用于添加山楂的产品。

2.4 微生物限量

即食类产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789. 10 第二法
注 1：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

生产加工过程的卫生要求应符合 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案号: 44011126S-2018
备案日期: 2018年12月10日
备案专用章

Q/QY

广东省食品安全企业标准

Q/ QY 0006S—2018
代替Q/ QY 0006S—2017

固态调味料

2018-06-01 发布
2018-07-01 实施

广州市仟壹生物技术有限公司 发布

Q/QY 0006S—2018

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准替代Q/QY 0006S-2017《固态调味料》。

本标准与Q/QY 0006S-2017《固态调味料》相比，作了以下修改：

- 调整产品配料；
- 明确即食调味料与非即食调味料在标识上的区别
- 改正食盐的检测方法。

本标准由广州市仟壹生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林沐春、罗文丽、郑依丽。

本标准于2016年09月首次发布，于2017年11月第一次修订，于2018年6月第二次修订。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/QY 0006S-2016；
- Q/QY 0007S-2017。

Q/QY 0006S—2018

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、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋等两种或以上调味品及水产调味品、调味料或固态复合调味料、食用菌及其制品为主要原料，选择性添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用动物油脂、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油、食品加工用植物蛋白、豆制品、酵母抽提物、酱油粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油、无水奶油、乳粉、乳糖、蛋与蛋制品、干酪、香辛料、谷朊粉、咖喱粉、海藻糖、小麦胚、腐乳为辅料，添加或不添加二氧化硅、红曲红、辣椒红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、β-胡萝卜素、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、甘草酸三钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、植脂末、食品用香料、食品用香精、维生素E、甘草酸一钾，经加工而成的，具有该产品特有风味的固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

DBJ 440100/T 32 固态调味品卫生规范

GB/T 317 白砂糖

GB 1534 花生油

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.34 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 1886.47 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 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠

GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠

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 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

Q/QY 0006S—2018

GB 1886.238 食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂
 GB 1886.240 食品安全国家标准 食品添加剂 甘草酸一钾
 GB 1886.241 食品安全国家标准 食品添加剂 甘草酸三钾
 GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
 GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
 GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
 GB 2720 食品安全国家标准 味精
 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 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 4789.10 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB/T 5461 食用盐
 GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
 GB/T 8233 芝麻油
 GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
 GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
 GB 13114 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂卫生标准
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
 GB 14756 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E(dl- α -醋酸生育酚)

Q/QY 0006S—2018

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15680 棕榈油
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 16869 鲜、冻禽产品
 GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 21924 谷朊粉
 GB/T 22266 咖啡粉
 GB/T 23529 海藻糖
 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 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
 GB 25568 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 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 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 QB/T 1173 单晶体冰糖
 QB/T 1174 多晶体冰糖
 QB/T 4791 植脂末
 SB/T 10145 小麦胚(胚片、胚粉)
 SB/T 10170 腐乳
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 Q/LQW 0001S 调味料
 Q/QWS 0001S 固态复合调味料
 国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 固态鸡风味调味料

以食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋等两种或以上调味品及调味料或固态复合调味料或固态鸡风味原汤调味料为主料，选择性添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用动物油脂、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油、食品加工用植物蛋白、豆制品、酵母抽提物、酱油粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油、无水奶油、乳粉、乳糖、蛋与蛋制品、干酪、香辛料、谷朊粉、咖喱粉、海藻糖、小麦胚、腐乳为辅料，添加或不添加二氧化硅、红曲红、辣椒红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、β-胡萝卜素、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、甘草酸三钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、植脂末、食品用香料、食品用香精、维生素E、甘草酸一钾，经加工而成的，具有该产品特有风味的固态复合调味料。

3.2 固态猪风味调味料

以食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋等两种或以上调味品及调味料或固态复合调味料或固态猪风味原汤调味料为主料，选择性添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用动物油脂、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油、食品加工用植物蛋白、豆制品、酵母抽提物、酱油粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油、无水奶油、乳粉、乳糖、蛋与蛋制品、干酪、香辛料、谷朊粉、咖喱粉、海藻糖、小麦胚、腐乳为辅料，添加或不添加二氧化硅、红曲红、辣椒红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、β-胡萝卜素、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、甘草酸三钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、植脂末、食品用香料、食品用香精、维生素E、甘草酸一钾，经加工而成的，具有该产品特有风味的固态复合调味料。

3.3 固态牛风味调味料

以食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋等两种或以上调味品及调味料或固态复合调味料或固态牛风味原汤调味料为主料，选择性添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用动物油脂、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油、食品加工用植物蛋白、豆制品、酵母抽提物、酱油粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油、无水奶油、乳粉、乳糖、蛋与蛋制品、干酪、香辛料、谷朊粉、咖喱粉、海藻糖、小麦胚、腐乳为辅料，添加或不添加二氧化硅、红曲红、辣椒红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、β-胡萝卜素、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、甘草酸三钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、植脂末、食品用香料、食品用香精、维生素E、甘草酸一钾，经加工而成的，具有该产品特有风味的固态复合调味料。

3.4 固态食用菌风味调味料

以食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋等两种或以上调味品及食用菌及其制品为主料，选择性添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、单晶体冰糖、多晶体冰糖、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油、食品加工用植物蛋白、豆制品、酵母抽提物、酱油粉、乳糖、干酪、香辛料、海藻糖、小麦胚为辅料，添加或不添加二氧化硅、红曲红、辣椒红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、β-胡萝卜素、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、甘草酸三钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、植脂末、食品用香料、食品用香精、维生素E、甘草酸一钾，经加工而成的，具有该产品特有风味的固态复合调味料。

Q/QY 0006S—2018

3.5 固态海鲜风味调味料

以食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋等两种或以上调味品及水产调味品为主料，选择性添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用动物油脂、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油、食品加工用植物蛋白、豆制品、酵母抽提物、酱油粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油、无水奶油、乳粉、乳糖、蛋与蛋制品、干酪、香辛料、谷朊粉、咖喱粉、海藻糖、小麦胚、腐乳为辅料，添加或不添加二氧化硅、红曲红、辣椒红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、β-胡萝卜素、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、甘草酸三钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、植脂末、食品用香料、食品用香精、维生素E、甘草酸一钾，经加工而成的，具有该产品特有风味的固态复合调味料。

3.6 固态素食调味料

以食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋等两种或以上调味品及食用菌及其制品为主料，选择性添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、单晶体冰糖、多晶体冰糖、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油、食品加工用植物蛋白、豆制品、酵母抽提物、酱油粉、乳糖、香辛料、谷朊粉、咖喱粉、海藻糖、小麦胚为辅料，添加或不添加二氧化硅、红曲红、辣椒红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、β-胡萝卜素、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、甘草酸三钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、植脂末、食品用香料、食品用香精、维生素E、甘草酸一钾，经加工而成的，具有该产品特有风味的固态复合调味料。

3.7 固态风味调味料I型

以食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋等两种或以上调味品及水产调味品、调味料或固态复合调味料、食用菌及其制品为主要原料，选择性添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用动物油脂、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油、食品加工用植物蛋白、豆制品、酵母抽提物、酱油粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油、无水奶油、乳粉、乳糖、蛋与蛋制品、干酪、香辛料、谷朊粉、咖喱粉、海藻糖、小麦胚、腐乳为辅料，添加或不添加二氧化硅、红曲红、辣椒红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、β-胡萝卜素、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、甘草酸三钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、植脂末、食品用香料、食品用香精、维生素E、甘草酸一钾，经加工而成的，具有该产品特有风味的固态复合调味料。

3.8 固态风味调味料II型

以食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋等两种或以上调味品及调味料或固态复合调味料、食用菌及其制品为主要原料，选择性添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用动物油脂、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油、食品加工用植物蛋白、豆制品、酵母抽提物、酱油粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油、无水奶油、乳粉、乳糖、蛋与蛋制品、干酪、香辛料、谷朊粉、咖喱粉、海藻糖、小麦胚、腐乳为辅料，添加或不添加二氧化硅、红曲红、辣椒红、姜黄、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、β-胡萝卜素、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、甘草酸三钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、维生素C、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、植脂末、食品用香料、食品用香精、维生素E、甘草酸一钾，经加工而成的，具有该产品特有风味的固态复合调味料。

3.9 固态风味调味料III型

Q/QY 0006S—2018

将固态鸡风味调味料、固态猪风味调味料、固态牛风味调味料混和均匀的，具有该产品特有风味的固态调味料。

3.10 固态风味调味料Ⅳ型

将固态鸡风味调味料、固态猪风味调味料、固态牛风味调味料、固态食用菌风味调味料、固态海鲜风味调味料混和均匀的，具有该产品特有风味的半固态调味料。

3.11 固态鸡风味原汤调味料

水、鲜（冻）畜、禽产品进行蒸煮、过滤，浓缩或不浓缩、喷雾干燥而成的，具有该产品特有风味的固态调味料。

3.12 固态猪风味原汤调味料

水、鲜（冻）畜、禽产品进行蒸煮、过滤，浓缩或不浓缩、喷雾干燥而成的，具有该产品特有风味的固态调味料。

3.13 固态牛风味原汤调味料

水、鲜（冻）畜、禽产品进行蒸煮、过滤，浓缩或不浓缩、喷雾干燥而成的，具有该产品特有风味的固态调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 花生油应符合 GB 1534 的规定。
- 4.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.7 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.8 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 4.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.10 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 4.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 4.1.12 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 4.1.13 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 4.1.14 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 4.1.16 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 4.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.18 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 4.1.19 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 4.1.20 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.21 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.23 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.25 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 4.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 4.1.28 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。

Q/QY 0006S—2018

- 4.1.29 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 4.1.30 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.31 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 4.1.32 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 4.1.33 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.34 分割鲜、冻猪瘦肉应符合 GB/T 9959.2 的规定。
- 4.1.35 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 4.1.36 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.37 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.38 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.39 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 4.1.40 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.41 鲜、冻禽产品应符合 GB 16869 的规定。
- 4.1.42 鲜、冻分割牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。
- 4.1.43 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.44 稀奶油、奶油和无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.45 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.46 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.47 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.48 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.49 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 4.1.50 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 4.1.51 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.53 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 4.1.54 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.55 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.56 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 4.1.57 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 4.1.58 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 4.1.59 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.60 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 4.1.61 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.62 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。
- 4.1.63 多晶体冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。
- 4.1.64 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.65 小麦胚 (胚片、胚粉) 应符合 SB/T 10145 的规定。
- 4.1.66 固态复合调味料应符合附录 A 的规定。
- 4.1.67 酱油粉应符合 DBJ 440100/T 32 固态调味品卫生规范的规定。
- 4.1.68 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 4.1.69 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 4.1.70 调味料应符合附录 B 的规定。
- 4.1.71 维生素 E 应符合 (dl- α -醋酸生育酚) GB 14756 的规定。
- 4.1.72 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。

Q/QY 0006S—2018

4.1.73 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.1.74 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品特有的色泽
性状	粉状、小颗粒状或块状
杂质	无肉眼可见的外来杂质
气味和滋味	具有原、辅料混合后应有的滋味，香味纯正，无霉味及其它异味

4.3 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
水分/(g/100g)	≤ 20.0
食盐(以氯化物计)/(g/100g)	≤ 50.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3和表4的规定。

表3 即食调味料指示菌指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 15000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 15

注1：根据产品使用方法的的不同，非即食调味料需要在产品标签上进行非即食标识。

表4 即食调味料致病菌限量

项 目	指 标			
	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

注1：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

注3：根据产品使用方法的的不同，非即食调味料需要在产品标签上进行非即食标识。

4.5 食品添加剂/食品营养强化剂的要求

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的要求。

Q/QY 0006S—2018

4.6 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 色泽、性状和杂质

取样品置于烧杯中，在明亮处观察其色泽、性状，应符合表1的要求，并应无肉眼可见的外来杂质存在。

6.1.2 滋味及气味

取瓶装样品，配制1%的样品溶液，闻其气味，或直接闻其气味；仔细品尝，或直接进口品尝其滋味，滋味及气味应符合表1的要求。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

6.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法测定。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料入库前由公司检验部门按原辅料要求验收，合格后方可入库使用。

7.2 组批

同一天生产的同一原料、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

7.3 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6罐，分别做感官、理化、微生物指标检验，留样。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品须经企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格后才能出厂，并附产品合格证。

Q/QY 0006S—2018

7.4.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群。

7.5 型式检验

7.5.1 正常生产每半年应进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

7.5.2 型式检验项目包括本标准中规定的所有指标。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准时，判定为合格。

7.6.2 检测结果中微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，且不得复检。其他项目若有任何一项指标不符合本标准规定时，应重新按7.3抽样方案加倍取样进行复检。复检结果符合本标准要求时，该批产品判定为合格，如仍不符合本标准要求时，该批产品判定为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签和标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

7.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

包装材料和容器应符合 GB 4806.7 的规定。包装方式和规格也可以按客户要求。

7.3 运输

运输时应轻装轻卸，应加遮盖，严禁日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与其他有毒、有害物品及易污染物品混装混运。

7.4 贮存

本品应贮存在阴凉、干燥、洁净、通风的仓库以及密封保存，成品堆放时与周围墙壁间隔距离 20cm 以上，离地面 10cm 以上，切勿与有毒的物品存放，要有防虫、防鼠设施。在符合本标准规定的贮存条件下，本产品自生产日期起，保质期为十二个月。

Q/QY 0006S—2018

附录 A

(规范性附录)

原料质量要求

A1 固态复合调味料:

定义: 适用于以鲜(冻)畜禽肉或(和)骨(牛肉、牛骨、猪肉、猪骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨)、食用菌(榆黄蘑、美味牛肝菌、香菇、姬菇)中的一种为原料, 辅料食用盐、姜、葱、大蒜、洋葱、味精、酿造酱油、白砂糖、食用葡萄糖、大蒜粉、洋葱粉、胡椒粉、八角粉、丁香粉、姜粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物中的两种或多种, 添加 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酪蛋白酸钠、黄原胶、木瓜蛋白酶、牛磺酸、维生素 E、抗坏血酸、碳酸氢钠、牛肉香精中的一种或多种, 经选料、解冻或不解冻、清洗、高温水解、过滤、浓缩、调配、干燥、调配、包装而成的固态复合调味料。

应符合表 A1 的规定。

表 A1 固态复合调味料质量要求

项 目	指 标
色泽	呈产品固有的色泽
组织形态/性状	呈粉末状、无结块
滋、气味	呈产品固有的滋味, 无霉味, 无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质
水分/(g/100g)	≤ 8
食用盐(以 NaCl 计) (g/100g)	≤ 30
氨基酸态氮(以 N 计) (g/100g)	≥ 0.15
总氮(以 N 计) (g/100g)	≥ 1.0
总砷(以 As 计) (mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计) (mg/kg)	≤ 1.0
镉(以 Cd 计) (mg/kg)	≤ 0.1
以畜禽为原料的产品	0.1
以食用菌为原料的产品	0.5
总汞(以 Hg 计) (mg/kg)	≤ 0.05
以畜禽为原料的产品	0.05
以食用菌为原料的产品	0.1
铬(以 Cr 计) (mg/kg)	≤ 1.0
N-二甲基亚硝酸盐 (μg/kg)	≤ 3.0
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤ 5
菌落总数/(CFU/g)	≤ 15000
大肠菌群/(MPN/1g)	≤ 1.5
沙门氏菌	0/25g
志贺氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g

Q/QY 0006S—2018

注：资料来源于四川仟味食品有限公司企业标准《固态复合调味料》（Q/QWS 0001S-2016）

备案号：51060124S-2016

附录 B

（规范性附录）

原料质量要求

B1 调味料

定义：经动物检疫部门检疫合格的优质鸡、牛、猪骨肉架，通过蒸煮、过滤、浓缩、喷雾干燥或不喷雾干燥、添加或不添加食用盐包装制成的非即食调味料。

应符合表 B1 的规定。

表 B1 调味料质量要求

项 目	指 标	
	调味料	调味酱
性状	均匀的粉末状	均匀的酱状物
色泽	淡黄或乳白色	深黄色
气味	具有相应肉类品种的香气、无异味	
滋味	具有相应肉类品种的滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂物	
水分（g/100g）	≤	8.00
总氮（g/100g）	≥	10.00
氨基酸态氮（g/100g）	≥	0.35
食用盐（以NaCl计）（g/100g）	≤	30.00
砷（以As计）（mg/kg）	≤	0.30
铅（以Pb计）（mg/kg）	≤	1.0

注：资料来源于洛阳仟味食品有限公司企业标准《调味料》（Q/LGW 0001S-2016）

备案号：410036S-2015

编制说明

本标准适用于以香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、荜拔】、淡豆豉、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、番茄粉、脱水姜片、脱水葱片、蒜干（粉）、香椿叶、山药、山楂、薄荷、百合、枸杞、桂圆、益智仁、茯苓、栀子、橘皮、白芷、紫苏、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、鸡精、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，添加琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、水解植物蛋白（大豆）、酵母抽提物、食用葡萄糖、二氧化硅、辣椒红、辣椒油树脂、DL-苹果酸、猪骨高汤、牛油、猪油、鸡油、三聚磷酸钠、酸水解植物蛋白液、鸡肉美味肽、骨素、食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精中的一种或几种）、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌，经筛选、粉碎）、牛肉粒、麻辣油（香辛料、植物油）、芝麻、花生、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、维生素C、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、葡糖氧化酶、淀粉）、小麦粉、绿豆粉、大米粉、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶中的一种或几种）、茉莉花茶、桂花、紫菜、虾皮、豆腐皮、海带中的多种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、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》的规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市恋味实业有限公司