



410159S-2023



河南禾小酱食品有限公司企业标准

Q/HHXJ 0001S-2023

# 固态复合调味料

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

河南禾小酱食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南禾小酱食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭金标、彭海萍、李俊超。

HN

QB

# 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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、海藻糖、红糖、赤砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、芝麻、黄豆、乳粉、豆浆粉、香辛料或香辛料粉【辣椒、花椒、孜然（枯茗）、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、圆叶当归、木姜子、牛至、芫荽、薄荷叶、香茅中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加或不添加人参（人工种植5年及5年以下）、栀子、白芷、橘皮（陈皮）、玉竹、紫苏、罗汉果、果蔬粉（山楂粉、百香果果粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、魔芋粉、酵母抽提物、海带粉、大豆蛋白粉、食品加工用植物蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆水解蛋白、小麦蛋白中的一种或几种）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、其他固态复合调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水产风味调味料、果蔬风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料中的一种或几种）、脱水蔬菜（叶菜类）（菠菜、芹菜、青菜、葱、高丽菜、香菜、青梗菜中的一种或几种）、脱水胡萝卜、脱水蔬菜（茄果类）（辣椒、甜椒、彩椒中的一种或几种）、脱水西兰花、其他脱水蔬菜（青豆、黄瓜、西葫芦、洋葱、蒜苗、山药、玉米、黄秋葵中的一种或几种）、牛蒡根、菊粉、枸杞、红枣、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、脱水食用菌（双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、膨化豆制品、脱水豆腐、脱水豆皮、熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或几种）、肉干【猪肉粒（片）、牛肉粒（片）、鸡肉粒（片）、羊肉粒（片）中的一种或几种】、水产干制品（虾皮、虾米、鱼干、鱿鱼干、干贝、蛤蜊干、蟹味棒中的一种或几种）、干海带、干紫菜、干裙带菜、海苔、调味鸡蛋粒、皮蛋干（粒）、奶酪片（粒）、食品添加剂【碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、聚丙烯酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸、改性大豆磷脂、磷脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（增味剂）、蔗糖脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠（干贝素）、磷酸盐（焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种）、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、糖精钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌

素、乙二胺四乙酸二钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、茶多酚（维多酚）、维生素 E（抗氧化剂）、维生素 C（抗氧化剂）、迷迭香提取物、二氧化硅、辣椒油树脂、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、栀子黄、焦糖色、天然胡萝卜素、红曲红、红曲米、栀子蓝、胭脂虫红、紫胶红、普鲁兰多糖中的一种或几种】、木瓜蛋白酶、谷氨酰胺转氨酶、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、水产风味香精、果蔬风味香精、花香风味香精、菌类风味香精、豆制品风味香精、香辛料风味香精、奶味香精、蛋味香精、酒味香精、坚果风味香精、发酵制品风味香精、酱味香精、药味香精、增香风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、干燥或不干燥、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食的固态复合调味料。

根据原辅料不同分为：复合调味粉、风味汤料、火锅蘸料、腌制料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.13 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.14 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.15 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.17 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 豆浆粉应符合 T/CNFIA 159 的规定。
- 2.1.20 固态复合调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水产风味调味料、果蔬风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料）应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.21 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）公告的规定。
- 2.1.23 栀子、白芷、橘皮（陈皮）、玉竹、紫苏、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.24 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.28 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.29 食品加工用植物蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆水解蛋白、小麦蛋白）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 脱水蔬菜（叶菜类）应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.35 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.36 脱水蔬菜（茄果类）应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.37 脱水西兰花应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.38 其他脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.39 牛蒡根应符合国卫食品函[2013]83 号《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》的规定。
- 2.1.40 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.41 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.42 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.43 脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.44 脱水食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.45 蛹虫草应符合原卫生部公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.46 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.47 脱水豆腐、脱水豆皮应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

- 2.1.48 熟制坚果及籽类应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.49 肉干应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.50 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.51 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.52 鱼干应符合 SC/T 3203 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.53 鱿鱼干应符合 SC/T 3208 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.54 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.55 蛤蜊干应符合 SC/T 3221 的规定。
- 2.1.56 蟹味棒应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.57 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.58 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.59 干裙带菜应符合 SC/T 3213 的规定。
- 2.1.60 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.61 调味鸡蛋粒、皮蛋干（粒）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.62 奶酪片（粒）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.63 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.64 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.66 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.67 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.68 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.70 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.71 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.72 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.73 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.74 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.75 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.76 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.77 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.78 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.79 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.80 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.81 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.82 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.83 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.84 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.85 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.86 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.87 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.88 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.89 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.90 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.91 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.92 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.93 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.94 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.95 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.96 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.97 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.98 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.99 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.100 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.101 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.102 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.103 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.104 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.105 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.106 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。
- 2.1.107 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.108 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.109 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.110 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.111 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.112 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.113 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.114  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委 2014 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.115 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.116 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.117 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.118 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.119 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 或 QB/T 2817 的规定。
- 2.1.120 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.121 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.122 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.123 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.124 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.125 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.126 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.127 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.128 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.129 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.130 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.131 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.132 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.133 紫胶红应符合 GB 1886.17 的规定。
- 2.1.134 普鲁兰多糖应符合 GB 28402 的规定。
- 2.1.135 木瓜蛋白酶应符合 GB/T 23527 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.136 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.137 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.138 食品用香精应符合 GB 30616 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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在，无霉变	取适量样品倒入洁净的烧杯或白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味，无异味，无异嗅	

项 目	要 求	检 验 方 法
杂质	无正常视力可见外来杂质	温开水漱口，品其滋味。

### 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	≤ 20.0	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	GB 5009. 44
无机砷 (以As计) <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
磷酸盐 (以磷酸根 $PO_4^{3-}$ 计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 20.0	GB 5009. 256
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 (蔗糖素) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯 (又名纽甜) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.07	GB 5009. 247
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.65	GB 5009. 97或SN/T 1948
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009. 140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 263
糖精钠 (以糖精计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.15	GB 5009. 28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009. 28
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
双乙酸钠 (二醋酸钠) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 10.0	GB 5009. 277
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 121或GB/T 23377 或SN/T 0859
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
茶多酚 (维多酚) (以儿茶素计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848
柠檬黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35
日落黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009. 149
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 191
展青霉素 <sup>d</sup> , $\mu$ g/kg	≤ 20	GB 5009. 185

\* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

项 目	指 标	检 验 方 法
<p>a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>c 仅适用于添加有酸水解植物蛋白的产品。</p> <p>d 仅适用于添加有山楂粉的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>		

## 2.4 微生物限量

即食类产品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 <sup>a</sup> 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> ，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10

a 样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。

b 不适用于添加有乳酸菌，且后序无杀菌工艺的产品。

## 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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；新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、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、海藻糖、红糖、赤砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、芝麻、黄豆、乳粉、豆浆粉、香辛料或香辛料粉【辣椒、花椒、孜然（枯茗）、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拨、圆叶当归、木姜子、牛至、芫荽、薄荷叶、香茅中的一种或几种】中的一种或几种为原料，添加或不添加人参（人工种植5年及5年以下）、栀子、白芷、橘皮（陈皮）、玉竹、紫苏、罗汉果、果蔬粉（山楂粉、百香果果粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、魔芋粉、酵母抽提物、海带粉、大豆蛋白粉、食品加工用植物蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆水解蛋白、小麦蛋白中的一种或几种）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、其他固态复合调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水产风味调味料、果蔬风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料中的一种或几种）、脱水蔬菜（叶菜类）（菠菜、芹菜、青菜、葱、高丽菜、香菜、青梗菜中的一种或几种）、脱水胡萝卜、脱水蔬菜（茄果类）（辣椒、甜椒、彩椒中的一种或几种）、脱水西兰花、其他脱水蔬菜（青豆、黄瓜、西葫芦、洋葱、蒜苗、山药、玉米、黄秋葵中的一种或几种）、牛蒡根、菊粉、枸杞、红枣、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、脱水食用菌（双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、膨化豆制品、脱水豆腐、脱水豆皮、熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或几种）、肉干【猪肉粒（片）、牛肉粒（片）、鸡肉粒（片）、羊肉粒（片）中的一种或几种】、水产干制品（虾皮、虾米、鱼干、鱿鱼干、干贝、蛤蜊干、蟹味棒中的一种或几种）、干海带、干紫菜、干裙带菜、海苔、调味鸡蛋粒、皮蛋干（粒）、奶酪片（粒）、食品添加剂【碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、聚丙烯酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸、改性大豆磷脂、磷脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（增味剂）、蔗糖脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠（干贝素）、磷酸盐（焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种）、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、糖精钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、茶多酚（维多酚）、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、迷迭香提取物、二氧化硅、辣椒油树脂、辣椒红、柠檬黄、日落黄、

姜黄、栀子黄、焦糖色、天然胡萝卜素、红曲红、红曲米、栀子蓝、胭脂虫红、紫胶红、普鲁兰多糖中的一种或几种】、木瓜蛋白酶、谷氨酰胺转氨酶、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、水产风味香精、果蔬风味香精、花香风味香精、菌类风味香精、豆制品风味香精、香辛料风味香精、奶味香精、蛋味香精、酒味香精、坚果风味香精、发酵制品风味香精、酱味香精、药味香精、增香风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、干燥或不干燥、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食的固态复合调味料。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南禾小酱食品有限公司

Q B