



412742S-2023



河南省欧裕宝食品有限公司企业标准

Q/HOS 0003S-2023

复合调味粉（料）

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南省欧裕宝食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性文件。

本标准由河南省欧裕宝食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省欧裕宝食品有限公司。

本标准主要起草人：王颖楠、王伟、朱呈林。

本标准自发布实施日起替代Q/HOS 0003S-2022(备案号：414783S-2020)。

H N
Q B

复合调味粉（料）

1 范围

本标准规定了复合调味粉（料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、香辛料（花椒、麻椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、肉豆蔻、豆蔻、草果、丁香、孜然、月桂叶、迷迭香、百里香、甘草、砂仁、山奈、高良姜、香茅、圆叶当归、小茴香、姜）（粉碎）、（陈皮、白芷、白果、芥末籽）（粉碎）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、香芹粉、大葱粉、洋葱粉、大蒜粉、海苔、脱水葱、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、酱油粉、芝麻、花生碎、紫苏籽、大豆蛋白粉、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、玉米粉、（大米、黄豆）（粉碎）、糯米粉、食用葡萄糖、乳粉、乳清粉、奶酪中的一种或多种（包含两种以上调味料）为主要原料，加入谷朊粉、魔芋粉、咖喱粉、梅子粉、海藻糖、墨鱼汁粉、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、味精、食品用香精（鸡肉味香精、鱼肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、奶香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、烟熏味香精、藤椒味香精、奥尔良味香精）、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、羊肉粉调味料、芝士调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、麦芽糊精、酵母提取物中的多种，添加或不添加醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、木糖醇、谷氨酸钠、DL-苹果酸、二氧化硅、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、 β -胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内脂、植物炭黑、辣椒红、辣椒油树脂、红曲红、姜黄素、栀子黄、柠檬黄、日落黄、焦糖色中的一种或多种食品添加剂，经调配、混合搅拌、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成的非即食复合调味粉（料）。

根据添加原料不同分为：鸡肉味复合调味粉（料）、牛肉粉复合调味粉（料）、排骨粉复合调味粉（料）、鱼肉味复合调味粉（料）、海鲜味复合调味粉（料）、甘梅味复合调味粉（料）、芝士味复合调味粉（料）、奥尔良味复合调味粉（料）、香辣味复合调味粉（料）、麻辣味复合调味粉（料）、奶香味复合调味粉（料）、奶酪味复合调味粉（料）、藤椒味复合调味粉（料）、蒜香味复合调味粉（料）、咖喱味复合调味粉（料）、香葱味复合调味粉（料）、五香味复合调味粉（料）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.5 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.9 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.10 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.11 豆蔻应符合 GB/T 30379 的规定。
- 2.1.12 草果应符合 NY/T 4266 的规定。
- 2.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.16 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.17 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.18 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.19 姜粉应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.20 砂仁、白芷、白果、陈皮、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。
- 2.1.21 高良姜、香茅、山奈、圆叶当归、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.23 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 香芹粉、大葱粉、南瓜粉、菠菜粉、梅子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.29 洋葱粉应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.30 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.31 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.32 脱水葱应符合 MY/T 960 的规定。
- 2.1.33 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.34 酱油粉应符合(附录 A)Q/HXK 0001S 的规定。
- 2.1.35 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 花生碎应符合 QB/T 1733.6 的规定。
- 2.1.37 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.38 酸水解(大豆)植物蛋白调味粉应符合(附录 A)Q/HXK 0003S 的规定。
- 2.1.39 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.40 大米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 黄豆应符合 NY/T 954 的规定和 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.43 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.45 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.46 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.47 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.48 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.49 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.50 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.51 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.52 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.53 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.54 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.55 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.56 鸡肉味香精、鱼肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、奶香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、烟熏味香精、藤椒味香精、奥尔良味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 鱼肉粉调味料、羊肉粉调味料、芝士调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.59 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.60 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.61 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.62 酵母提取物应符合 NY/T 3316 的规定。
- 2.1.63 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.64 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.65 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.66 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.67 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.68 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.69 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.70 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.71 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。

- 2.1.72 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.73 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.74 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.75 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.76 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.77 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.78 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.79 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.80 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.81 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.82 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.83 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.84 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.87 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.88 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.89 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.90 葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.91 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.92 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.93 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.94 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.95 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.96 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.97 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.98 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.99 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	粉末状或颗粒状, 允许粉末、颗粒同时存在	从样品中取出 10g, 置于洁净干燥的白色

色 泽	具有本品应有的色泽	瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，无异味	
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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g [仅限鸡肉味复合调味粉 (料)、牛肉粉复合调味粉 (料)、排骨粉复合调味粉 (料)]	≥ 0.03	GB 5009.235
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限于添加相应食品添加剂的产品检验。 b 仅限于添加酸水解（大豆）植物蛋白调味粉 的产品检验。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮[仅限鸡肉味复合调味粉（料）、牛肉粉复合调味粉（料）、排骨粉复合调味粉（料）]。型式检验按国家相关规定执行，

H N

Q B

附录A



410929S-2018



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0001S-2018

酱油粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0001S-2015。

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N
Q B

酱油粉

1 范围

本标准规定了酱油粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出酱油粉，倒入一洁净烧杯中，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	浅棕色至棕褐色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有酱香及酯香	
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
全氮（以氮计），g/100g	≥ 0.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.5	GB/T 18186
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
氯化钠, g/100g	≤ 45.0	GB/T 18186
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

Q/HXK 0001S-2018

表 3 微生物指标

项 目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g ≤	30000	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g ≤	0. 3	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出	GB 4789. 10

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

酱油粉是以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。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/T 18186《酿造酱油》和 GB 2717《酱油卫生标准》的要求制订本企业标准，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。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N
Q B

附录B



410880S-2018



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0003S-2018

酸水解(大豆)植物蛋白调味粉

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0003S-2015。

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N
Q B

酸水解（大豆）植物蛋白调味粉

1 范围

本标准规定了酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酸水解（大豆）植物蛋白调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出酸水解（大豆）植物蛋白调味粉，倒入一洁净烧杯中，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	浅黄色至浅棕色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有的甘鲜味	
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
全氮（以氮计），g/100g	≥ 2.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 2.3	GB/T 18186
水分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤ 45.0	GB/T 18186
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数,CFU/g	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
沙门氏菌,/25g	不得检出	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g		不得检出	Q/HXK 0003S-2018 GB 4789. 10
----------------	--	------	---------------------------------

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

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

酸水解（大豆）植物蛋白调味粉是以酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酸水解（大豆）植物蛋白调味粉。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 SB/T 10338《酸水解植物蛋白调味液》的要求制订本企业标准，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。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、香辛料（花椒、麻椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、肉豆蔻、豆蔻、草果、丁香、孜然、月桂叶、迷迭香、百里香、甘草、砂仁、山奈、高良姜、香茅、圆叶当归、小茴香、姜）（粉碎）、（陈皮、白芷、白果、芥末籽）（粉碎）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、香芹粉、大葱粉、洋葱粉、大蒜粉、海苔、脱水葱、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、酱油粉、芝麻、花生碎、紫苏籽、大豆蛋白粉、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、玉米粉、（大米、黄豆）（粉碎）、糯米粉、食用葡萄糖、乳粉、乳清粉、奶酪中的一种或多种（包含两种以上调味料）为主要原料，加入谷朊粉、魔芋粉、咖喱粉、梅子粉、海藻糖、墨鱼汁粉、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、味精、食品用香精（鸡肉味香精、鱼肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、奶香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、烟熏味香精、藤椒味香精、奥尔良味香精）、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、羊肉粉调味料、芝士调味粉、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、麦芽糊精、酵母提取物中的多种，添加或不添加醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、木糖醇、谷氨酸钠、DL-苹果酸、二氧化硅、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、 β -胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内脂、植物炭黑、辣椒红、辣椒油树脂、红曲红、姜黄素、栀子黄、柠檬黄、日落黄、焦糖色中的一种或多种食品添加剂，经调配、混合搅拌、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成的非即食复合调味粉（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》有关规定的要求制订本企业标准，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

河南省欧裕宝食品有限公司