



413221S-2025



河南天香源食品有限公司企业标准

Q/HTS 0003S-2025

固态复合调味料

2025-11-10 发布

2025-11-10 实施

河南天香源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南天香源食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:张震。

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或其颗粒/粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、干姜、当归中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加红枣、枸杞子、栀子、砂仁、罗汉果、丁香、八角茴香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、胖大海、香橼、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、陈皮、黑桑椹、茯苓、黄精、阿胶、银耳、黑木耳、猴头菇、茶树菇、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、香菇、花生、黄豆、青豆、豌豆、腰果、核桃仁、脱水蔬菜【胡萝卜（粒）、青梗菜、玉米、甘蓝、芥菜、番茄片、黄秋葵、黄花菜、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、荆芥中的一种或几种】、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、香菜籽、芥末籽、牛蒡根、薏仁米、蜜枣、花胶、干贝、虾皮、干制鲍鱼仔、响螺片（长辛螺）、墨鱼干、瑶柱、海底椰、黑豆、红豆、人参（人工种植，五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参（花旗参）、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、酸角、枇杷叶、五指毛桃、柠檬片、苹果干、雪梨干、无花果、红茶、茉莉花、食用盐、冰糖、白砂糖、味精、鸡精调味料、酱油粉、咖喱粉、固态复合调味料、二氧化硅中的一种或几种，经预处理（挑拣、粉碎）或不经预处理、配料、混合搅拌或混合、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。

根据添加原辅料及食用方法不同产品可分为：即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料或其颗粒/粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 红枣、枸杞子、栀子、砂仁、罗汉果、丁香、八角茴香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决

明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、胖大海、香橼、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、陈皮、黑桑椹、茯苓、黄精、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 银耳应符合 NY/T 834、GB 7096 的规定。

2.1.4 黑木耳、猴头菇、茶树菇、鸡油菌、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 蛹虫草（虫草花）应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.6 花生、黄豆、青豆、豌豆、腰果、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 脱水蔬菜应干燥、清洁、卫生、无虫蛀，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 香菜籽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.11 牛蒡根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（国卫食品函〔2013〕83 号）

2.1.12 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.13 花胶、干贝、虾皮、干制鲍鱼仔、响螺片（长辛螺）、墨鱼干、瑶柱应符合 GB 10136 的规定。

2.1.14 海底椰应干净、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.15 薏仁米应符合 GB/T 43715、

2.1.16 黑豆、红豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.17 人参（人工种植，五年及五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.18 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参（花旗参）、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.19 地黄、天冬、麦冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 2024 年第 4 号公告的规定。

2.1.20 酸角应符合卫生部《关于调整“酸角”作为普通食品原料使用问题的批复》（卫监督函〔2008〕318 号）的规定。

2.1.21 枇杷叶应符合原国家计委生育委员会《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》（2014 年第 20 号）的规定。

2.1.22 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号的规定。

2.1.23 柠檬片、苹果干、雪梨干、无花果应符合 GB 16325 的规定。

2.1.24 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.25 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.27 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.30 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 或 GB 31644 的规定。

2.1.32 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.33 酱油粉、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.34 咖喱粉应符合 GB/T 22266 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	粉状或颗粒状或具有原物质应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，无霉变，无虫蛀	

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，% $\leq$	15	GB 5009.3
总灰分，g/100g $\leq$	10	GB 5009.4
食用盐（以 NaCl 计），g/100g $\leq$	20（添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg $\leq$	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 仅适用于添加花胶、干制鲍鱼仔、响螺片（长辛螺）、墨鱼干、瑶柱的产品。		

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 ^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/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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，食药物质及新资源食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限即食固态复合调味料）、大肠菌群（仅限即食固态复合调味料）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料或其颗粒/粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、干姜、当归中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加红枣、枸杞子、栀子、砂仁、罗汉果、丁香、八角茴香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、胖大海、香橼、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、陈皮、黑桑椹、茯苓、黄精、阿胶、银耳、黑木耳、猴头菇、茶树菇、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、香菇、花生、黄豆、青豆、豌豆、腰果、核桃仁、脱水蔬菜【胡萝卜（粒）、青梗菜、玉米、甘蓝、芥菜、番茄片、黄秋葵、黄花菜、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、荆芥中的一种或几种】、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、香菜籽、芥末籽、牛蒡根、薏仁米、蜜枣、花胶、干贝、虾皮、干制鲍鱼仔、响螺片（长辛螺）、墨鱼干、瑶柱、海底椰、黑豆、红豆、人参（人工种植，五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参（花旗参）、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、酸角、枇杷叶、五指毛桃、柠檬片、苹果干、雪梨干、无花果、红茶、茉莉花、食用盐、冰糖、白砂糖、味精、鸡精调味料、酱油粉、咖喱粉、固态复合调味料、二氧化硅中的一种或几种，经预处理（挑拣、粉碎）或不经预处理、配料、混合搅拌或混合、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。

河南天香源食品有限公司