



413675S-2025



河南裹粉先生食品科技有限公司企业标准

Q/HGF 0004S-2025

固态复合调味料

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

河南裹粉先生食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南裹粉先生食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：师亚超、苏伟智。

H N

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、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、藏红花、枯茗（孜然）、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、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种】、当归、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用盐、味精、食糖、淀粉糖、酵母抽提物、酸水解植物蛋白、食用淀粉、小麦粉、玉米粉、玉米糁、大米粉、杂粮粉、果蔬粉、大豆蛋白、乳粉、魔芋粉、玉米须、刀豆、小茴、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、梔子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、毫菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参（人工种植五年及五年以下）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂【红曲米、红曲红、辣椒红、赤藓红、高粱红、日落黄、柑橘黄、姜黄、萝卜红、胭脂虫红、梔子黄、梔子蓝、焦糖色、 β -胡萝卜素、碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、二氧化硅、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、辣椒油树脂、柠檬黄及其铝色淀、氧化淀粉、瓜尔胶、黄原胶、醋酸酯淀粉、D-异抗坏血酸（维生素C）、维生素E（dl- α -生育酚，d- α -生育酚，混合生育酚浓缩物中的一种）、琥珀酸二钠、氨基乙酸（又名甘氨酸）、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、木瓜蛋白酶中的一种或几种】中的一种或几种，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配混合、包装加工而成含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果 砂仁、茴
萝、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、藏红花、枯茗（孜然）、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、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、
甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧
芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜】应符合 GB/T 15691
的规定。

2.1.2 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.3 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 山药片应干净卫生并符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.8 红曲米应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.10 陈皮（橘皮）应符合应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.12 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.14 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.16 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.17 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.18 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。

2.1.19 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.20 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.21 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。

2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.25' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.27 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 15044 的规定。
- 2.1.29 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.30 当归应符合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）的规定。
- 2.1.31 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.32 刀豆、小茴、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、毫菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 酸水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.35 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.36 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.37 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.41 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.48 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.49 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.50 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.51 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的规定。
- 2.1.52 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。

- 2.1.54 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.57D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.58 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.59 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.60 玉米须应洁净无污染、无杂质，并符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.61 人参（人工种植五年及五年以下）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）。
- 2.1.62 玉米糁应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.63 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.64 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.65 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.66 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.67 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.68 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.69 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.70 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.71 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.72 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.73 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.74 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.75 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.76 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.77 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.78 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.79 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 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
色泽	具有产品应有的色泽	从混合均匀的样品中取出适量样品，

滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察状态、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
状态	具有该产品应有的形态，无肉眼可见异物	

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
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
赤藓红 ^b (以赤藓红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
胭脂虫红 ^b (以胭脂虫红计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.35
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于添加食用盐的产品。

b 仅限于添加该食品添加剂的产品。

同一功能食品添加剂(相同色泽的着色剂、防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 所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要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。型式检验按国家有关规定执行。

H N

QB

编 制 说 明

本标准适用于以香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、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、藏红花、枯茗（孜然）、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、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种】、当归、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用盐、味精、食糖、淀粉糖、酵母抽提物、酸水解植物蛋白、食用淀粉、小麦粉、玉米粉、玉米糁、大米粉、杂粮粉、果蔬粉、大豆蛋白、乳粉、魔芋粉、玉米须、刀豆、小茴、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊、杭菊、怀菊、滁菊、毫菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参（人工种植五年及五年以下）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂【红曲米、红曲红、辣椒红、赤藓红、高粱红、日落黄、柑橘黄、姜黄、萝卜红、胭脂虫红、栀子黄、栀子蓝、焦糖色、 β -胡萝卜素、碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、二氧化硅、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、辣椒油树脂、柠檬黄及其铝色淀、氧化淀粉、瓜尔胶、黄原胶、醋酸酯淀粉、D-异抗坏血酸（维生素C）、维生素E（dl- α -生育酚，d- α -生育酚，混合生育酚浓缩物中的一种）、琥珀酸二钠、氨基乙酸（又名甘氨酸）、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、木瓜蛋白酶中的一种或几种】中的一种或几种，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配混合、包装加工而成含两种或两种以上调味料的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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。