



412390S-2025



河南长明中药制品有限公司企业标准

Q/HCM 0003S-2025

# 固态复合调味料

2025-08-07 发布

2025-08-07 实施

河南长明中药制品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南长明中药制品有限公司提出。

本标准起草单位：河南长明中药制品有限公司。

本标准主要起草人：薛遂安、李红敏。

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要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒中的一种或多种为原料，加入甘草、孜然、辣椒、丁香、月桂叶、香茅兰、桂皮、肉豆蔻、甘草、草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、迷迭香、白芷、荜茇、香菜籽、大蒜粉、洋葱粉、生姜粉、青葱粉、姜(生姜、干姜)、栀子、橘皮(陈皮)、山楂、山药、百合、枸杞、薄荷、桂圆、益智仁、薏苡仁、马齿苋、葛根、莱菔子、金银花、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白扁豆、白扁豆花、决明子、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、大枣、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花(贡菊、杭菊)、菊苣、黄精、紫苏、紫苏子、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、薤白、覆盆子、藿香、芝麻、花生、大豆、葵花籽、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、小麦粉、食用豌豆淀粉、酱油粉、脱水香菜、脱水胡萝卜粒、脱水木耳丝、番茄粉、咖喱粉、骨素、酵母抽提物中的几种，经挑拣或不挑拣、清洗或不清洗、烘干或不烘干，添加食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、姜黄、琥珀酸二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、焦糖色、柠檬酸、乙基麦芽酚、辣椒油树脂中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、筛选或不筛选、杀菌或不杀菌、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。

## 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 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.4 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.5 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.9 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.10 香茅兰应符合 NY/T 483 的规定。
- 2.1.11 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.12 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.13 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

- 2.1.14 草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、迷迭香、白芷、芫荽、香菜籽、大蒜粉、洋葱粉、生姜粉、青葱粉、姜(生姜、干姜)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 栀子、橘皮(陈皮)、山楂、山药、百合、枸杞、薄荷、桂圆、益智仁、薏苡仁、马齿苋、葛根、莱菔子、金银花、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白扁豆、白扁豆花、决明子、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、大枣、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花(贡菊、杭菊)、菊苣、黄精、紫苏、紫苏子、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、薤白、覆盆子、藿香、应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 大豆应符合 GB1352 的规定。
- 2.1.19 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 牛肉粉、猪肉粉、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 小麦粉应符合 GB/T1355 的规定。
- 2.1.31 食用豌豆淀粉应符合 GB/T38572 的规定。
- 2.1.32 酱油粉应符合 GB 2760 的规定。
- 2.1.33 脱水香菜应符合 GB/T28498 的规定。
- 2.1.34 脱水胡萝卜粒应符合 NY/T1081 的规定。
- 2.1.35 脱水木耳丝应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.36 番茄粉应符合 NY/T957 的规定。
- 2.1.37 咖喱粉应符合 GB/T22266 的规定。
- 2.1.38 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 姜黄应符合 GB/T30370 的规定。
- 2.1.44 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.46 碳酸氢钠应符合 GB1887 的规定。
- 2.1.47 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.48 焦磷酸二氢二钠应符合 GB25567 的规定。
- 2.1.49 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.50 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.52 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定。
- 2.1.53 辣椒油树脂应符合 GB28314 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	固态	从样品中取出50g左右，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	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有气味，无异味	
滋味	具有本品固有滋味，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)	≤ 12.0	GB 5009.3
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.4	GB 5009.5或SB/T 10371
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 55.0	GB 5009.44
展青霉素/(μg/kg)(仅适用于添加山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

磷酸盐（以 $PO_4^{3-}$ 计）/（g/kg）（仅适用于添加三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠的产品）	≤	20	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 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/(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)
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10
a 采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。					

## 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。

## 3 检验

非即食类产品出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。

即食类产品出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。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、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒中的一种或多种为原料，加入甘草、孜然、辣椒、丁香、月桂叶、香茅兰、桂皮、肉豆蔻、甘草、草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、迷迭香、白芷、荜茇、香菜籽、大蒜粉、洋葱粉、生姜粉、青葱粉、姜(生姜、干姜)、栀子、橘皮(陈皮)、山楂、山药、百合、枸杞、薄荷、桂圆、益智仁、薏苡仁、马齿苋、葛根、莱菔子、金银花、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白扁豆、白扁豆花、决明子、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、大枣、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花(贡菊、杭菊)、菊苣、黄精、紫苏、紫苏子、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、薤白、覆盆子、藿香、芝麻、花生、大豆、葵花籽、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、小麦粉、食用豌豆淀粉、酱油粉、脱水香菜、脱水胡萝卜粒、脱水木耳丝、番茄粉、咖喱粉、骨素、酵母抽提物中的几种，经挑拣或不挑拣、清洗或不清洗、烘干或不烘干，添加食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、姜黄、琥珀酸二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、焦糖色、柠檬酸、乙基麦芽酚、辣椒油树脂中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、筛选或不筛选、杀菌或不杀菌、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，参照《调味料产品生产许可证审查细则》、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。

河南长明中药制品有限公司