



412726S-2025



河南龙一食品科技有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2025

固态复合调味料

2025-09-15 发布

2025-09-15 实施

河南龙一食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南龙一食品科技有限公司提出并起草。

本标准由河南龙一食品科技有限公司和驻马店市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准起草人：高稳、苏勃、聂科军、梁媛飞、吴鹏、朱春光。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HLS 0002S-2022。

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。

本标准适用于以食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、鸡肉粉、牛肉粉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油、橄榄油的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、味精、冰糖、红糖、赤砂糖、白砂糖、辣椒（整的或粉状）、洋葱、葱、姜、蒜、葱粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、香菜粉、芹菜粉、番茄粉、菠菜粉、香葱粉、香辛料或其粉【花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶（香叶）、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、白芷、香茅兰、罗汉果、青果、紫苏、紫苏籽、橘皮、藿香、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、香菜籽、干姜、当归片】、白芷、罗汉果、紫苏、橘皮、枸杞、红枣、百合、莲子、食用菌或其粉【香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌、鹿茸菇、黑木耳、银耳、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、灵芝、蛹虫草、松露、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、块菌、茶树菇、鸡枞菌中的一种或几种】、麦芽糊精、食用葡萄糖、固态复合调味料（鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料中的一种或几种）、坚果籽类（葵花籽、芝麻、花生、干腰果、蚕豆仁、大豆、熟花生、熟白芝麻中的一种或几种）、谷物杂粮及其粉【高粱、麸皮、大麦、糯米粉、面粉（小麦粉）、大豆粉、玉米、玉米粉、大米、大米粉中的一种或几种】、大豆组织蛋白、豌豆粉、花生粉、桃酥粉、灵芝、党参、魔芋精粉、魔芋粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、鸡肉松、牛肉松中的两种或两种以上为主要原料，加入或不加入固态复合调料【酵母调味料、菇精调味料、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、腐乳调味粉、辣椒调味粉、奥尔良腌料、山珍精增味型、山珍精增鲜型、番茄复合调味料、大蒜调味料、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、风味复合调味料、鲜菇素中的一种或几种】、淡菜、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、南瓜粉（固体饮料）、酱腌菜（黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜中的一种或几种）、咖喱粉、虾米、虾松、干贝、丁香鱼、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、DL-苹果酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、花椒提取物、藤椒油、花椒油、辣椒红、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、栀子黄、红曲红、赤藓红、柠檬酸、甘

氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、d-木糖中的一种或几种）、食用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、谷氨酸钠、二氧化硅中的一种或几种，经计量配制、前处理、混合、过筛或不过筛、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。

根据原辅料及生产工艺不同可分为：固态复合调味料（即食类、非即食类）。

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 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 坚果籽类应符合 GB 19300 规定。
- 2.1.13 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.14 灵芝、党参应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.15 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.17 谷物杂粮及其粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 桃酥粉应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.19 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。

- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.23 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.24 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.25 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.26 酵母调味料应符合 QB/T 5951 的规定。
- 2.1.27 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.28 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.29 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.30 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.32 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.34 南瓜粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.35 酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.36 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.37 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.38 白芷、罗汉果、紫苏、橘皮、枸杞、红枣、百合、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的
规定。
- 2.1.39 葱粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、香菜粉、芹菜粉、番茄粉、菠菜粉、香葱粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.40 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.41 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.42 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.45 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.49 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.50 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.51 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.52 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.53 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.54 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.55 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.56 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.57 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.58 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.60 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.61 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 8.1.64 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.67 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.68 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.69 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.70 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.71 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.72 花椒提取物、藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.73 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.74 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.75 虾松、干贝、丁香鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.76 鸡肉松、牛肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.77 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.78 猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 31644 或 GB 2726 的规定。
- 2.1.79 豌豆粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.80 洋葱、葱、姜、蒜应清洁、卫生，无污染，无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 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	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌均匀后，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	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质沉淀	

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	≤ 16	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 55. 0	GB 5009. 44
总氮（以 N 计）， g/100g	≥ 0. 4	GB 5009. 5
氨基酸态氮（以 N 计）， g/100g	≥ 0. 1	GB 5009. 235
无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0. 9	GB 5009. 12
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0. 1	SN/T 4890
^a 栀子黄, g/kg	≤ 1. 5	GB 5009. 149
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 83
^a 赤藓红（以赤藓红计）， g/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 35
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
^a 脱氢乙酸钠 （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 121
^a 磷酸盐 （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 20	GB 5009. 256
^b 3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 191
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定， a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1； b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液（粉）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，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	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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

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、氨基酸态氮、菌落总数（仅适用于即食类）、大肠菌群（仅适用于即食类）。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、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、鸡肉粉、牛肉粉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油、橄榄油的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、味精、冰糖、红糖、赤砂糖、白砂糖、辣椒（整的或粉状）、洋葱、葱、姜、蒜、葱粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、香菜粉、芹菜粉、番茄粉、菠菜粉、香葱粉、香辛料或其粉【花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶（香叶）、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、白芷、香茅兰、罗汉果、青果、紫苏、紫苏籽、橘皮、藿香、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、香菜籽、干姜、当归片】、白芷、罗汉果、紫苏、橘皮、枸杞、红枣、百合、莲子、食用菌或其粉【香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌、鹿茸菇、黑木耳、银耳、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、灵芝、蛹虫草、松露、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、块菌、茶树菇、鸡枞菌中的一种或几种】、麦芽糊精、食用葡萄糖、固态复合调味料（鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料中的一种或几种）、坚果籽类（葵花籽、芝麻、花生、干腰果、蚕豆仁、大豆、熟花生、熟白芝麻中的一种或几种）、谷物杂粮及其粉【高粱、麸皮、大麦、糯米粉、面粉（小麦粉）、大豆粉、玉米、玉米粉、大米、大米粉中的一种或几种】、大豆组织蛋白、豌豆粉、花生粉、桃酥粉、灵芝、党参、魔芋精粉、魔芋粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、鸡肉松、牛肉松中的两种或两种以上为主要原料，加入或不加入固态复合调料【酵母调味料、菇精调味料、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、腐乳调味粉、辣椒调味粉、奥尔良腌料、山珍精增味型、山珍精增鲜型、番茄复合调味料、大蒜调味料、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、风味复合调味料、鲜菇素中的一种或几种】、淡菜、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、南瓜粉（固体饮料）、酱腌菜（黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜中的一种或几种）、咖喱粉、虾米、虾松、干贝、丁香鱼、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、DL-苹果酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、花椒提取物、藤椒油、花椒油、辣椒红、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、栀子黄、红曲红、赤藓红、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香料（乙基麦芽酚、花椒提取物、d-木糖中的一种或几种）、食用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、谷氨酸钠、二氧化硅中的一种或几种，经计量配制、前处理、混合、过筛或不过筛、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》制定本企业标准，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。

河南龙一食品科技有限公司

H N

Q B