

Q / H J W  
0 0 0 1 S - 2 0 2 5

河 南 椒 旺 食 品 有 限 公  
司 企 业 标 准

Q / H J W 0 0 0 1 S - 2 0 2 5

-----  
-----  
-----

# 固 态 复 合 调 味 料

2 0 2 5 - 0 9 - 2 5 发 布  
2 0 2 5 - 0 9 - 2 5 实 施

-----  
-----  
-----

河 南 椒 旺 食 品 有 限 公 司  
发 布

# 前 言

本文件由河南椒旺食品有限公司提出。

本文件起草单位：河南椒旺食品有限公司、河南泰庆质量检测有限公司。

本文件主要起草人：梁嘉豪。

H N

Q B

# 固态复合调味料

## 1 范围

本文件规定了固态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以香辛料或粉[辣椒(干辣椒、辣椒段、辣椒丝、辣椒片)、八角(茴香)、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜(良姜)、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗(孜然)、姜黄、香茅(香茅草)、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶(香叶)、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、荜茇(荜拔)、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、芥末籽、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、香菜籽、香早芹、麻椒、姜中的一种或几种]为原料,添加或不添加党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、陈皮(橘皮)、刀豆、小蓟、山药、山楂、乌梅、牡蛎、木瓜、玉竹、白芷、白果、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、芡实、赤小豆、阿胶、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、枣干、罗汉果、枸杞子、栀子、茯苓、莲子、青果、桑叶、桑椹、淡竹叶、荷叶、黄精、紫苏、葛根、槐花、酸枣仁、薏苡仁、藿香、当归、干荆芥、人参(人工种植5年及5年以下)、牛蒡根、蛹虫草、广东虫草子实体、茶叶(红茶、绿茶中的一种或多种)、木薯、黑豆中的一种或几种,食用菌(香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇、杏鲍菇、平菇、草菇、白口蘑、金顶蘑、牛肝菌、木耳、鸡油菌、白灵菇、牛舌菌、金针菇中的一种或几种)、果蔬粉或片(葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜、青梗菜、西蓝花、羽衣甘蓝、黄秋葵、韭菜、卷心菜、番茄、空心菜、油菜、生菜、苦瓜、茼蒿、南瓜、紫薯、藕、白萝卜、芋头、菠菜、南瓜、胡萝卜、枸杞、莲藕、红薯、蓝莓、草莓、沙棘果、枸杞、金桔中的一种或几种)、食用动物油脂(鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、色拉油中的一种或几种)、坚果及其籽类粉/碎仁(葵花籽仁、花生、核桃、杏仁、芝麻、板栗中的一种或几种)、食用淀粉(玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、土豆淀粉中的一种或几种)、十三香、食用盐、味精、白砂糖、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、小麦粉、大米粉、小米粉、糯米粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、咖喱粉、蛋黄粉、骨素、魔芋粉、肉松、虾粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉、牡蛎粉、牛肉粉、紫菜粉、海苔粉、酵母、牛肉粒、鸡肉粉、肉香粉、鱼肉粉、蜂蜜、红糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、乳粉中的一种或者多种,添加或不添加酵母抽提物、山梨糖醇、赤藓糖醇、纽甜、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、三氯蔗糖、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠、柠檬酸、木糖醇、DL-苹果酸、甜菊糖苷、丙三醇、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增

味剂)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯[又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)]、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、冰乙酸(又名冰醋酸)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、姜黄素、瓜尔胶、栀子黄、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、诱惑红、红曲红、高粱红、辣椒红、胭脂虫红、天然胡萝卜素、硅酸钙、碳酸钠、氯化钾、维生素E、核黄素、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食品用香精中的一种或几种,经粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制或不炒制、冷却或不冷却、包装而成包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的固态复合调味料。

根据所用原辅料不同分为不同的产品。

## 2 技术要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料或香辛料粉、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家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。

2.1.3 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家健康委员会国家市场监督管理总局关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2024年第4号)的规定。

2.1.4 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、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、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、青果、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桑叶、桑椹、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香应符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)的规定。

2.1.5 当归应符合国家卫生健康委 国家市场监督管理总局关于当归等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。

2.1.6 干荆芥应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 人参(人工种植5年及5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)的规定。

2.1.8 牛蒡根应符合国家卫计委《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)的规定。

2.1.9 蛹虫草应符合原卫生部公告2009年第3号的规定。

2.1.10 广东虫草子实体应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。

2.1.11 茶叶应符合 GB/T 14456.1 和 GB/T 13738.1 的规定。

- 2.1.12 木薯应符合 NY/T1520 的规定。
- 2.1.13 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.14 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉或片应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合 GB 19641 的规定。
- 2.1.18 坚果及其籽类粉/碎仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.23 黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、小麦粉、大米粉、小米粉、糯米粉应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.24 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.25 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.26 大豆分离蛋白、大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.27 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.28 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.30 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.31 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.32 虾粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.33 紫菜粉、海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.34 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.35 牛肉粉、牛肉粒、鸡肉粉、肉香粉、鱼肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.37 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.39 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.40 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.41 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.42 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.43 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.44 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.45 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定
- 2.1.46 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.47 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.48 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.49 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.50 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.51 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.52 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.53 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.56 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.57 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.58 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.61 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.62 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.63 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.65 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.66 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.67 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.68 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.69 甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.70 L-丙氨酸(增味剂)应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.71 天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)】应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.72 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.73 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.74 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.75 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.78 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.79 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.80 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.81 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.82 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.83 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.84 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.85  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.86 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.87 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.88 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.89 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.90 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.91 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.92 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.93 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.94 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.95 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.96 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.97 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.98 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.99 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.100 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.101 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.102 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.103 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 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	取 100mL 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	粉末状或具有原料应有性状	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 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,%	≤ 16	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
柠檬黄(以柠檬黄计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.04	GB 5009.35
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甲基汞 <sup>d</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
胭脂虫红 <sup>a</sup> (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.288
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263

项 目	指 标	检验方法	
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
纽甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
核黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
注: *严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; b 仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品检验; c 仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品检验; d 仅适用于添加水产及其制品的产品检验; 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,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 2.4 微生物限量

即食产品、水产调味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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于水产调味品的产品检测; c 仅适用于添加牛肉制品的产品检验; d 仅适用于添加肉制品的产品检测。					

## 2.5 净含量及其允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按JJF 1070 规定的方法测定。

## 2.6 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。

## 2.7 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，食药物质和新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、水分、菌落总数（限即食产品）、大肠菌群（限即食产品）、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

---

## 编制说明

本文件适用于以香辛料或粉[辣椒(干辣椒、辣椒段、辣椒丝、辣椒片)、八角(茴香)、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜(良姜)、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗(孜然)、姜黄、香茅(香茅草)、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶(香叶)、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、荜茇(荜拔)、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、芥末籽、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、香菜籽、香早芹、麻椒、姜中的一种或几种]为原料,添加或不添加党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、陈皮(橘皮)、刀豆、小蓟、山药、山楂、乌梅、牡蛎、木瓜、玉竹、白芷、白果、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、茨实、赤小豆、阿胶、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、枣干、罗汉果、枸杞子、栀子、茯苓、莲子、青果、桑叶、桑椹、淡竹叶、荷叶、黄精、紫苏、葛根、槐花、酸枣仁、薏苡仁、藿香、当归、干荆芥、人参(人工种植5年及5年以下)、牛蒡根、蛹虫草、广东虫草子实体、茶叶(红茶、绿茶中的一种或多种)、木薯、黑豆中的一种或几种,食用菌(香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇、杏鲍菇、平菇、草菇、白口蘑、金顶蘑、牛肝菌、木耳、鸡油菌、白灵菇、牛舌菌、金针菇中的一种或几种)、果蔬粉或片(葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜、青梗菜、西蓝花、羽衣甘蓝、黄秋葵、韭菜、卷心菜、番茄、空心菜、油菜、生菜、苦瓜、茼蒿、南瓜、紫薯、藕、白萝卜、芋头、菠菜、南瓜、胡萝卜、枸杞、莲藕、红薯、蓝莓、草莓、沙棘果、枸杞、金桔中的一种或几种)、食用动物油脂(鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油、食用植物调和油、色拉油中的一种或几种)、坚果及其籽类粉/碎仁(葵花籽仁、花生、核桃、杏仁、芝麻、板栗中的一种或几种)、食用淀粉(玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、土豆淀粉中的一种或几种)、十三香、食用盐、味精、白砂糖、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、小麦粉、大米粉、小米粉、糯米粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、咖喱粉、蛋黄粉、骨素、魔芋粉、肉松、虾粉、虾皮粉、鲣鱼粉、海鲜粉、牡蛎粉、牛肉粉、紫菜粉、海苔粉、酵母、牛肉粒、鸡肉粉、肉香粉、鱼肉粉、蜂蜜、红糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、乳粉中的一种或者多种,添加或不添加酵母抽提物、山梨糖醇、赤藓糖醇、纽甜、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、三氯蔗糖、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠、柠檬酸、木糖醇、DL-苹果酸、甜菊糖苷、丙三醇、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯[又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)]、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、冰乙酸(又名冰醋酸)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄

原胶、卡拉胶、姜黄素、瓜尔胶、栀子黄、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、诱惑红、红曲红、高粱红、辣椒红、胭脂虫红、天然胡萝卜素、硅酸钙、碳酸钠、氯化钾、维生素 E、核黄素、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制或不炒制、冷却或不冷却、包装而成包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的固态复合调味料。

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。

河南椒旺食品有限公司