



4 12960 S-2025



河南瑞香隆食品有限公司企业标准

Q/HRXL 0004S-2025

固态复合调味料

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南瑞香隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞香隆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李赞。

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。

本标准适用于以花椒、青花椒、麻椒、八角、白胡椒、黑胡椒、辣椒、姜(生姜、干姜)、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、茛苳、茴香、圆叶当归、当归、桂皮、细叶芹、月桂叶、迷迭香、香荚兰、辣根、芹菜、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、石榴、胡麻、白欧芥、罗晃子、紫百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、山柰、藏红花、草果、姜黄、荜茇、丁香、刀豆、小茴香、小蓟、食用盐、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、芡实、赤小豆、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、枸杞子、栀子、砂仁、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、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(贡菊、杭菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻(黑芝麻、白芝麻)、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、蜂蜜、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、孜然、花生、大豆、葵花籽、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或多种为主要原料,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、鸡内金、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精、迷迭香提取物、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、甘草提取物、罗汉果甜苷、天然胡萝卜素、茶多酚(又名维多酚)、辣椒红中的一种或几种,经挑选、预处理、配料、混合、粉碎或不粉碎、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。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.5 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.6 小豆蔻应符合 GB/T 22305.2 的规定。

- 2.1.7 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 2.1.8 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 2.1.9 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.10 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 草果、山奈、迷迭香、荜茇、菖蒲、大葱、小葱、韭葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、莳萝、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、香茅、枫茅、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、荜拔、石榴、胡麻、白欧芥、罗晃子、紫百里香、百里香、香椿、香早芹应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.16 香荚兰应符合 NY/T 483 的规定。
- 2.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.18 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.19 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.20 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《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。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.24 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.29 牛肉粉、猪肉粉、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.35 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.36 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 的规定。
- 2.1.37 酱油粉应符合 GB 2760 的规定。
- 2.1.38 脱水香菜、脱水胡萝卜粒、脱水木耳丝应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.39 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.40 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.41 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.42 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 栀子、橘皮（陈皮）、山楂、山药、百合、枸杞子、薄荷、高良姜、小茴香、砂仁、白芷、姜（生姜、干姜）、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（大枣、酸枣、黑枣）、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、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薤白、覆盆子、藿香、茴香、刀豆、小蓟、白果、肉桂、杏仁（甜、苦）、枳椇子、胖大海、桃仁、黄芥子、蜂蜜、榧子应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监法[2002]51号）的规定。
- 2.1.45 荜茇、当归、山柰、藏红花、草果、姜黄应符合《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。
- 2.1.46 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.47 甘草提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.48 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.49 茶多酚（又名维多酚）应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.52 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.53 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.54 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.55 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 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	取适量试样置于洁净的烧杯中,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	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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)	≤ 16.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 55.0	GB 5009.44
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 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
茶多酚 ^b (以儿茶素计)/(g/kg)	≤ 0.1	SN/T 3848
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计)/(g/kg)	≤ 0.6	GB 5009.28

注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加山楂的产品。

b 同一功能的食品添加剂(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超过1。

2.4 微生物限量

即食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

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

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 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以花椒、青花椒、麻椒、八角、白胡椒、黑胡椒、辣椒、姜(生姜、干姜)、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、茺萝、茴香、圆叶当归、当归、桂皮、细叶芹、月桂叶、迷迭香、香茅兰、辣根、芹菜、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、石榴、胡麻、白欧芥、罗晃子、紫百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、山柰、藏红花、草果、姜黄、荜茇、丁香、刀豆、小茴香、小蓟、食用盐、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、芡实、赤小豆、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、枸杞子、栀子、砂仁、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、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(贡菊、杭菊)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻(黑芝麻、白芝麻)、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、蜂蜜、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、孜然、花生、大豆、葵花籽、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或多种为主要原料,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、鸡内金、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精、迷迭香提取物、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、甘草提取物、罗汉果甜苷、天然胡萝卜素、茶多酚(又名维多酚)、辣椒红中的一种或几种,经挑选、预处理、配料、混合、粉碎或不粉碎、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。