



410010S-2026



河南裕朝中药材有限公司企业标准

Q/HYC 0003S-2026

# 固态复合调味料

2026-01-07 发布

2026-01-07 实施

河南裕朝中药材有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南裕朝中药材有限公司提出并起草。

本标准起草人：贺翔宇。

本标准自发布实施日期起替代 Q/HYC 0003S-2025。

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。

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、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、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、香荚兰、花椒、姜中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白芷、橘皮、山楂、食用盐、白砂糖、海鲜粉调味料、食用葡萄糖、食用淀粉、小麦粉、味精、植物油、麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、瓜尔胶、黄原胶、辣椒红、姜黄、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、栀子蓝、柠檬黄、日落黄、栀子黄、红曲红、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经过挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、包装等主要工艺制成的含有两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、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、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、香荚兰、花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白芷、橘皮、山楂应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.10 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合 GB28403 的规定。
- 2.1.19 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.20 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 1886.224 的规定。
- 2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.23 栀子黄应符合 GB 5009.249 的规定。
- 2.1.24 5’ 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.26 食用用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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	检测方法
性 状	固态	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气 味	具有原料物质应有的气味，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	检测方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
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 <sup>a</sup> (以磷酸根计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
注 1: 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适于使用该添加剂的产品; 同一功能食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB2760 规定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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、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、桔茗、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、荳蔻、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、香荚兰、花椒、姜中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白芷、橘皮、山楂、食用盐、白砂糖、海鲜粉调味料、食用葡萄糖、食用淀粉、小麦粉、味精、植物油、麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、瓜尔胶、黄原胶、辣椒红、姜黄、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、栀子蓝、柠檬黄、日落黄、栀子黄、红曲红、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经过挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、包装等主要工艺制成的含有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。

河南裕朝中药材有限公司