



410375S-2026

河南恋味儿食品科技有限公司企业标准

Q/HLW 0001S-2026

固态复合调味料

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

河南恋味儿食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南恋味儿食品科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：辛晓丹、石灿亮、何守伟、张振川。

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、白砂糖、味精、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、五香粉、香辛料碎或粉【洋葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜籽、辣椒（板椒、浓椒、朝天椒、线椒、魔鬼辣椒、二荆条辣椒中的一种或几种）、桂皮、肉桂、芫荽籽、桔茗、香茅草、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒叶、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒（藤椒、青花椒、麻椒、大红袍花椒中的一种或几种）、姜黄、姜（生姜、老姜的一种或两种）中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、白芷、栀子、罗汉果、复合调味料【原味腌料、麻辣小龙虾风味腌料、复合调味料、味鲜素复合调味料、调味料、湘鄂风味腌料、高倍肉精粉、酵母复合调味料（鸡肉风味）、布丁调味料、炸鸡风味腌料、中式炸鸡腌料、新奥尔良腌渍料、奥尔良腌料、蜜汁黑椒腌料、椒麻辣子鸡腌料、蒜香风味腌料、香又辣腌料、香辣腌料、香辣肉条腌料、辣椒调味料（辣椒素）、辣椒调味料（水辣粉）、藤椒风味腌料、肉宝王固态调味料、咖喱粉、番茄粉、鲑鱼粉中的一种或几种】、墨鱼汁粉中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加食用马铃薯淀粉、芝士粉（再制干酪）、海藻糖、D-木糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、魔芋粉中的一种或几种，再添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、碳酸钠、碳酸氢钠、红曲黄色素、红曲红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、木糖醇、三氯蔗糖、复配着色剂高粱红复合色素（高粱红、红曲红）、复配乳化酶制剂（酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、磷酸二氢钠、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糊精、食用盐）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配酸度调节剂水分保持剂（碳酸钠、柠檬酸钠、焦磷酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸钠、L-苹果酸、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、魔芋粉、大豆分离蛋白、淀粉）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、氧化淀粉、食用盐）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理或不处理、配料、混合、包装加工而成包含两种或两种以上调味料的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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7 五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 香辛料【洋葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜籽、辣椒（板椒、浓椒、朝天椒、线椒、魔鬼辣椒、二荆条辣椒中的一种或几种）、桂皮、肉桂、芫荽籽、桔茗、香茅草、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒叶、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒（藤椒、青花椒、麻椒、大红袍花椒中的一种或几种）、姜黄、姜（生姜、老姜）应符合 GB/T 15691 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。
- 2.1.9 陈皮（橘皮）、白芷、栀子应符合《中华人民共和国药典》2025 版一部的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 罗汉果应符合 GB/T 35476 或 NY/T 694 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 原味腌料、麻辣小龙虾风味腌料、复合调味料、味鲜素复合调味料、调味料、湘鄂风味腌料、高倍肉精粉、酵母复合调味料（鸡肉风味）、布丁调味料、炸鸡风味腌料、中式炸鸡腌料、新奥尔良腌渍料、奥尔良腌料、蜜汁黑椒腌料、椒麻辣子鸡腌料、蒜香风味腌料、香又辣腌料、香辣腌料、香辣肉条腌料、辣椒调味料（辣椒素）、辣椒调味料（水辣粉）、藤椒风味腌料、肉霸王固态调味料、咖喱粉、番茄粉、鳕鱼粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.13 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 芝士粉（再制干酪）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.16 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17D-木糖应符合 GB/T 23532 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.21 异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.235'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.27 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.28 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.32 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.33 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 复配着色剂高粱红复合色素、复配乳化酶制剂（酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、磷酸二氢钠、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糊精、食用盐）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配酸度调节水分保持剂（碳酸钠、柠檬酸钠、焦磷酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸钠、L-苹果酸、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、魔芋粉、大豆分离蛋白、淀粉）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、氧化淀粉、食用盐）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 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
状态	颗粒状、粉状等固态形式，无霉变	取适量试样于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，有无外来杂质，嗅其气味。然后以温开水漱口，品其滋味闻其气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有气味、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)	≤ 14	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 55	GB 5009.44
无机砷 ^a (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)	≤	20.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 / (g/kg)	≤	0.25	GB 5009.298
<p>注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注 2: a 可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。</p>			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程管理的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 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、食用盐、水分。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

固态复合调味料是以食用盐、白砂糖、味精、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、五香粉、香辛料碎或粉【洋葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜籽、辣椒（板椒、浓椒、朝天椒、线椒、魔鬼辣椒、二荆条辣椒中的一种或几种）、桂皮、肉桂、芫荽籽、桔茗、香茅草、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒叶、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒（藤椒、青花椒、麻椒、大红袍花椒中的一种或几种）、姜黄、姜（生姜、老姜的一种或两种）中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、白芷、栀子、罗汉果、复合调味料【原味腌料、麻辣小龙虾风味腌料、复合调味料、味鲜素复合调味料、调味料、湘鄂风味腌料、高倍肉精粉、酵母复合调味料（鸡肉风味）、布丁调味料、炸鸡风味腌料、中式炸鸡腌料、新奥尔良腌渍料、奥尔良腌料、蜜汁黑椒腌料、椒麻辣子鸡腌料、蒜香风味腌料、香又辣腌料、香辣腌料、香辣肉条腌料、辣椒调味料（辣椒素）、辣椒调味料（水辣粉）、藤椒风味腌料、肉霸王固态调味料、咖喱粉、番茄粉、鲑鱼粉中的一种或几种】、墨鱼汁粉中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加食用马铃薯淀粉、芝士粉（再制干酪）、海藻糖、D-木糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、魔芋粉中的一种或几种，再添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、碳酸钠、碳酸氢钠、红曲黄色素、红曲红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、木糖醇、三氯蔗糖、复配着色剂高粱红复合色素（高粱红、红曲红）、复配乳化酶制剂（酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、磷酸二氢钠、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糊精、食用盐）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配酸度调节水分保持剂（碳酸钠、柠檬酸钠、焦磷酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸钠、L-苹果酸、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、魔芋粉、大豆分离蛋白、淀粉）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、氧化淀粉、食用盐）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理或不处理、配料、混合、包装加工而成包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恋味儿食品科技有限公司