



411201S-2026



河南省彬海食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2026

固态复合调味料

2026-05-11 发布

2026-05-11 实施

河南省彬海食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省彬海食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余汉明。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HBS 0001S-2023。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、海盐、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、香辛料或其颗粒和粉（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、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、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、藤椒、麻椒、当归、胡麻籽中的一种或几种）、亚麻籽、芥末籽、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉、葵花籽仁、芝麻、花生、大豆、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、食药物质或其颗粒和粉【陈皮、芡实、山药、茯苓、葛根、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、黑胡椒、百合、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、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、化橘红中的一种或几种】、小麦粉、黑麦粉、大麦粉、大米粉、黑米粉、糯米粉、黑豆粉、黄豆粉、豌豆粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加猪油、桃酥、茶叶、人参（人工种植5年及以下）、燕窝、柠檬粉/颗粒、番茄粉/颗粒、脱水蔬菜、果蔬粉、干果粉/碎、干制食用菌及其制品【木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、羊肚菌、杏鲍菇、猴头菌（猴头菇）、赤松茸（皱环球盖菇）、白玉菇、真姬菇、海鲜菇、鹿茸菇、金福菇（白松茸）、猴头菌（猴头菇）、白木耳（银耳）、蛹虫草（虫草花）、滑子蘑、竹荪、秀珍菇、姬菇、姬松茸、白灵菇、鸡油菌中的一种或几种】、谷物杂粮粉/颗粒、黑芝麻或粉、坚果籽类或粉、固态复合调味料、麦芽糊精、食用葡萄糖、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、酱油粉、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、柠檬酸、食用淀粉）、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、洋葱油、孜然油、大蒜油、辣椒油树脂、藤椒油、花椒油、姜黄、焦糖色、辣椒红、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据配料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 2720 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 香辛料或其颗粒和粉、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 食药物质或其颗粒和粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.7 花生 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 大豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.15 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.16 干制食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 食用马铃薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 谷物杂粮粉/颗粒、大米粉、黑米粉、糯米粉、黑麦粉、大麦粉、黑豆粉、黄豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 柠檬粉、番茄粉、果蔬粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.22 固态复合调味料、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1、GB 15203 的规定。
- 2.1.25 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.35 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.36 洋葱油、孜然油、大蒜油、藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.37 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.38 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 黑芝麻或粉、坚果籽类或粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 海盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.43 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.44 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 的规定。
- 2.1.45 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.46 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.47 桃酥应符合 GB/T 20977 的规定。
- 2.1.48 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.49 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.50 燕窝应符合 QB/T 5916 的规定。
- 2.1.51 柠檬颗粒、番茄颗粒应干燥、清洁、卫生，无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.52 脱水蔬菜应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.53 干果粉/碎应符合 GB 16325 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	粉末状或颗粒状或其混合状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气 味、滋 味	具有本品应有的气味、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 ≤	15	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	55	GB 5009. 44
无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0. 1	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0. 9	GB 5009. 12
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	20	GB 5009. 256
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 该指标仅限添加磷酸盐的产品检验。		

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。

2.6 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。

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。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、海盐、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、香辛料或其颗粒和粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、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、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、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、姜、藤椒、麻椒、当归、胡麻籽中的一种或几种）、亚麻籽、芥末籽、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉、葵花籽仁、芝麻、花生、大豆、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、食药物质或其颗粒和粉【陈皮、芡实、山药、茯苓、葛根、枸杞、沙棘、酸枣仁、白果、决明子、火麻仁、黑胡椒、百合、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、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、化橘红中的一种或几种】、小麦粉、黑麦粉、大麦粉、大米粉、黑米粉、糯米粉、黑豆粉、黄豆粉、豌豆粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加猪油、桃酥、茶叶、人参（人工种植5年及以下）、燕窝、柠檬粉/颗粒、番茄粉/颗粒、脱水蔬菜、果蔬粉、干果粉/碎、干制食用菌及其制品【木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、羊肚菌、杏鲍菇、猴头菌（猴头菇）、赤松茸（皱环球盖菇）、白玉菇、真姬菇、海鲜菇、鹿茸菇、金福菇（白松茸）、猴头菌（猴头菇）、白木耳（银耳）、蛹虫草（虫草花）、滑子蘑、竹荪、秀珍菇、姬菇、姬松茸、白灵菇、鸡油菌中的一种或几种】、谷物杂粮粉/颗粒、黑芝麻或粉、坚果籽类或粉、固态复合调味料、麦芽糊精、食用葡萄糖、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、酱油粉、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、柠檬酸、食用淀粉）、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、洋葱油、孜然油、大蒜油、辣椒油树脂、藤椒油、花椒油、姜黄、焦糖色、辣椒红、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装加工而成的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《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》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。