



411331S-2026



河南瑾家味食品有限公司企业标准

Q/HJJW 0002S-2026

固体复合调味料

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

河南瑾家味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑾家味食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：张小毛。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJJW 0002S-2024（备案号：410856S-2024）。

H N

Q B

固体复合调味料

1 范围

本标准规定了固体复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、草寇、香菜籽、芹菜、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香茅兰、芫荽、枫茅、香茅、薄荷、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种）、陈皮、白芷、紫苏、柠檬、孜然、白砂糖、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酸水解（大豆）植物蛋白调味料（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）中的几种为主要原料，添加或不添加食用淀粉、小麦粉、面包屑（小麦粉、食品加工用酵母、白砂糖、 β -胡萝卜素）、杂粮粉、果蔬粉、大米粉、糯米粉、海苔粉、抹茶粉、可可粉、大麦苗粉、红曲米、芝士粉、食用葡萄糖、谷朊粉、芝麻、花生、酱油粉、山楂、大豆分离蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳粉、低聚异麦芽糖、植脂末、马铃薯纤维、柑橘纤维、马铃薯全粉、甘薯全粉、魔芋粉、魔芋精粉、黄油、预糊化淀粉、起酥油、食用植物油、墨鱼汁、墨鱼汁粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、水解大豆蛋白粉、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、硅酸钙、琥珀酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、蔗糖脂肪酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、碳酸钾、碳酸氢铵、碳酸氢钾、氯化钾、氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、果胶、明胶、琼脂、阿拉伯胶、木糖醇、甘油、磷脂、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、L-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、维生素E、海藻糖、海藻酸钾、海藻酸钠、微晶纤维素、氨基乙酸（增味剂）、阿斯巴甜、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、糖精钠、甜蜜素、甜菊糖苷、安赛蜜、姜黄素、胭脂虫红、植物炭黑、抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、焦糖色、辣椒油树脂、红曲红、高粱红、甜菜红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、食品用香精中的一种或几种，经配料、混匀、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固体复合调味料。

产品按照食用方式不同分为：即食固体复合调味料、非即食固体复合调味料。

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 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、草寇、香菜籽、芹菜、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香莱兰、芫荽、枫茅、香茅、薄荷、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 陈皮、白芷、紫苏、柠檬、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.12 酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 面包屑、杂粮粉、大米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 果蔬粉应符合 NY/T 1884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.18 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.20 大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 红曲米粉应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.22 芝士粉应符合 GB25192 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.26 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.27 大豆分离蛋白粉、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.28 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

- 2.1.29 全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.31 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.34 马铃薯纤维、柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.35 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.36 甘薯全粉应符合 NY/T 3611 的规定。
- 2.1.37 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.38 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.39 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.40 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.41 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.42 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 墨鱼汁、墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.48 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.50 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.51 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.52 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.53 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.54 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.55 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.56 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.57 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.58 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.59 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.60 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.61 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。

- 2.1.62 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.63 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.64 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.65 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.66 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.67 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.68 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.69 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.70 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.71 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.72 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.73 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.74 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.75 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.76 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.77 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.78 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.79 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.80 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.81 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.82 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.83 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.84 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.85 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.86 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.87 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.88 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.89 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.90 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.91 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.92 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.93 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.94 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

- 2.1.95 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.96 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.97 琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
- 2.1.98 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.99 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.100 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.101 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.102 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.103 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.104 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.105 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.106 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.107 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.108 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.109 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.110 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.111 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.112 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.113 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.114 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.115 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.116 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.117 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.118 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.119 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.120 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.121 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.122 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.123 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.124 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.125 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.126 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.127 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.128 茶多酚应符合 GB/T 31740.2 的规定。
- 2.1.129 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.130 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.131 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.132 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.133 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.134 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.135 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.136 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.137 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.138 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.139 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.140 食用香精应符合 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 |
|------|-------------------|--|
| 性状 | 具有产品应有的性状 | 从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。 |
| 色泽 | 具有原料、辅料混合加工后特有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有原辅料固有的气、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，% | ≤ 20 | GB 5009.3 |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g | ≤ 59（仅限添加食用盐的产品） | GB 5009.44 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 双乙酸钠 ^a ，g/kg | ≤ 10.0 | GB 5009.277 |
| 磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg | ≤ 20.0 | GB 5009.256 |
| 甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ 0.65 | GB 5009.97 |
| 三氯蔗糖 ^a ，g/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.298 |
| 阿斯巴甜 ^a ，g/kg | ≤ 2.0 | GB 5009.263 |

| | | | |
|------------------------------------|---|-------|-------------------------|
| 糖精钠 ^a (以糖精计), g/kg | ≤ | 0.15 | GB 5009.28 |
| 安赛蜜 ^a , g/kg | ≤ | 0.50 | GB 5009.140 |
| 姜黄素 ^a , g/kg | ≤ | 0.1 | SN/T 4890 |
| 栀子黄 ^a , g/kg | ≤ | 1.5 | GB 5009.149 |
| 柠檬黄 ^a , g/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.35 |
| 日落黄 ^a , g/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.35 |
| β-胡萝卜素 ^a , g/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.83 |
| 乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg | ≤ | 0.075 | SN/T 3855 或 GB 5009.278 |
| 山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.121 |
| 苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg | ≤ | 0.6 | GB 5009.28 |
| 甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg | ≤ | 0.35 | SN/T 3854 |
| 胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.288 |
| 茶多酚 ^a (以儿茶素计), g/kg | ≤ | 0.1 | SN/T 3848 |
| 3-氯-1, 2-丙二醇 ^b , mg/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.191 |
| 展青霉素 ^c , μg/kg | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| 氨基酸态氮 ^d (以 N 计), g/100g | ≥ | 0.1 | GB 5009.235 |
| 无机砷 ^e (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；

3、b 仅适用于添加酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、水解大豆蛋白粉的产品检验；

4、c 仅适用于添加山楂的产品检验；

5、d 仅适用于添加酱油粉的产品检验；

6、e 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。

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 GB 2760 规定的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 | 100 | GB 4789.3 |
| 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

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。

3 检验

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

QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、草寇、香菜籽、芹菜、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香荚兰、芫荽、枫茅、香茅、薄荷、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种）、陈皮、白芷、紫苏、柠檬、孜然、白砂糖、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）中的几种为主要原料，添加或不添加食用淀粉、小麦粉、面包屑（小麦粉、食品加工用酵母、白砂糖、 β -胡萝卜素）、杂粮粉、果蔬粉、大米粉、糯米粉、海苔粉、抹茶粉、可可粉、大麦苗粉、红曲米、芝士粉、食用葡萄糖、谷朊粉、芝麻、花生、酱油粉、山楂、大豆分离蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳粉、低聚异麦芽糖、植脂末、马铃薯纤维、柑橘纤维、马铃薯全粉、甘薯全粉、魔芋粉、魔芋精粉、黄油、预糊化淀粉、起酥油、食用植物油、墨鱼汁、墨鱼汁粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、水解大豆蛋白粉、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、硅酸钙、琥珀酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、蔗糖脂肪酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、碳酸钾、碳酸氢铵、碳酸氢钾、氯化钾、氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、果胶、明胶、琼脂、阿拉伯胶、木糖醇、甘油、磷脂、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、L-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、维生素E、海藻糖、海藻酸钾、海藻酸钠、微晶纤维素、氨基乙酸（增味剂）、阿斯巴甜、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、糖精钠、甜蜜素、甜菊糖苷、安赛蜜、姜黄素、胭脂虫红、植物炭黑、抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、焦糖色、辣椒油树脂、红曲红、高粱红、甜菜红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、食品用香精中的一种或几种，经配料、混匀、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固体复合调味料。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。