



411755S-2026

河南康味达生物科技有限公司企业标准

Q/HKS 0012S-2026

固态复合调味料

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南康味达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南康味达生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南康味达生物科技有限公司。

本标准主要起草人：孙庆。

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、冰糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蔗糖发酵物（麦芽糊精、白砂糖、酵母加工制品）、乳清发酵物（乳清粉、葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉）、十三香调味料、墨鱼粉、香辛料碎（粉）【大葱、洋葱、香葱、姜、蒜、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、甘草、香茅、山奈、八角、高良姜、砂仁、丁香、小茴香、桂皮（肉桂）、月桂叶（香叶）、小豆蔻、肉豆蔻、陈皮（橘皮）、孜然、蒙百里香、迷迭香、香茅、山奈、砂仁、荜茇、枯茗、调料九里香、甜罗勒叶、多香果、芹菜、芹菜籽、芫荽籽、姜黄、菖蒲、欧芹、石榴、胡麻、白欧芥、罗晃子、香椿、香旱芹、香莢兰、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、牛至（披萨草）、甘牛至、留兰香、阴香、大清桂、枫茅、刺柏、木姜子、草果、中的一种或几种】中的两种或两种以上为主要原料，加入或不加入当归、党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶、五指毛桃、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、梔子、玉竹、薄荷、桔红、枸杞子、柠檬干、芒果干、多香果干、食用淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、海藻糖、玉米粉、小麦粉、土豆粉、鲜虾粉、鲜贝粉、乳粉、可可粉、甘梅粉（酸梅粉和杨梅粉）、芝士粉（再制干酪）、魔芋粉、咖喱粉、酱油粉、鸡肉粉、牛肉粉、牛骨粉、猪肉粉、酵母抽提物、芝麻、花生、大豆、食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、松茸菌、羊肚菌、草菇、杏鲍菇、平菇、长裙竹荪、猴头菌、银耳、木耳中的一种或几种）、干紫菜、裙带菜、虾皮、脱水葱、脱水胡萝卜、果蔬粉、醋粉（醋粉、食用盐）中的一种或几种，添加或不添加D-木糖、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、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬黄、日落黄、梔子黄、 β -胡萝卜素、红曲米、红花黄、诱惑红、红曲红、高粱红、辣椒红、辣椒油树脂、干贝素（琥珀酸二钠）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、柠檬酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、三氯蔗糖、甜蜜素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、赤藓糖醇、木糖醇、植脂末、甲基环戊烯醇酮、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合搅拌、包装加工而成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。

根据添加原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 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.3 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

- 2.1.4 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合GB/T 45352的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.8 蔗糖发酵物、乳清发酵物应符合GB 31644的规定。
- 2.1.9 墨鱼粉、鲜虾粉、鲜贝粉应符合GB 10133的规定。
- 2.1.10 十三香调味料、香辛料碎（粉）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 当归应符合国家市场监督管理总局关于当归等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。
- 2.1.12 党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《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。
- 2.1.13 五指毛桃应符合《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕205号）的规定。
- 2.1.14 罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、栀子、玉竹、薄荷、桔红、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.15 柠檬干、芒果干、多香果干应符合GB 16325的规定。
- 2.1.16 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203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 海藻糖应符合GB/T 20882.7和GB 15203的规定。
- 2.1.20 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.21 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.22 土豆粉应符合NY/T 2984的规定。
- 2.1.23 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.24 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 甘梅粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.25 芝士粉（再制干酪）应符合GB 25192的规定。
- 2.1.26 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.27 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.28 酱油粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、牛骨粉、猪肉粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.31 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.32 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.33 食用菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.34 干紫菜应符合GB/T 23597的规定。
- 2.1.35 裙带菜应符合GB/T 25166的规定。
- 2.1.36 虾皮应符合SC/T 3205和GB 10136的规定。

- 2.1.37 脱水葱、脱水胡萝卜应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.38 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.39 D-木糖应符合GB 1886.305的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.44 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.45 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.46 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.47 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.48 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.49 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.50 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.51 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.52 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.53 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.54 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.55 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.56 红花黄应符合GB 1886.61的规定。
- 2.1.57 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.58 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.59 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.60 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.61 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.62 干贝素（琥珀酸二钠）应符合GB 29939的规定。
- 2.1.63 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.64 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.65 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.66 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.67 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.68 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.69 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.70 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.71 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.72 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.73 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.74 甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。

- 2.1.75 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.76 安赛蜜应符合GB 25540的规定。
- 2.1.77 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.78 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.79 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.80 甲基环戊烯醇酮应符合GB 1886.128的规定。
- 2.1.81 食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.82 食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
性状	颗粒状、粉状等固态形式，允许同时存在	
杂质	无正常视力可见杂质	

2.3 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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计） ^a ，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
柠檬黄（以柠檬黄计） ^b ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计） ^b ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
诱惑红 ^b ，g/kg	≤ 0.04	GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298

甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^b ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜（含苯丙氨酸） ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
安赛蜜 ^b ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
磷酸盐（以以PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	50	GB 5009.185
甲基汞（以 Hg 计） ^d ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷，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 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验； c 仅适用于添加山楂、苹果粉的产品检验； d 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；对于制定甲基汞限量的食品可先测定其总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定； 本标准中的水产调味品中不含鱼类调味品； 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 GB2760 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、水产调味品应符合表 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
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d ，25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

b 仅适用于水产调味品的产品检测；

c 仅适用于添加牛肉制品的产品检验；

d 仅适用于添加肉制品的产品检测；

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 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；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、水分、菌落总数（即食产品、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）、净含量及允许短缺量。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、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蔗糖发酵物（麦芽糊精、白砂糖、酵母加工制品）、乳清发酵物（乳清粉、葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉）、十三香调味料、墨鱼粉、香辛料碎（粉）【大葱、洋葱、香葱、姜、蒜、辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、甘草、香茅、山奈、八角、高良姜、砂仁、丁香、小茴香、桂皮（肉桂）、月桂叶（香叶）、小豆蔻、肉豆蔻、陈皮（橘皮）、孜然、蒙百里香、迷迭香、香茅、山奈、砂仁、荜茇、枯茗、调料九里香、甜罗勒叶、多香果、芹菜、芹菜籽、芫荽籽、姜黄、菖蒲、欧芹、石榴、胡麻、白欧芥、罗晃子、香椿、香旱芹、香莢兰、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、牛至（披萨草）、甘牛至、留兰香、阴香、大清桂、枫茅、刺柏、木姜子、草果、中的一种或几种】中的两种或两种以上为主要原料，加入或不加入当归、党参、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶、五指毛桃、罗汉果、紫苏、山楂、白芷、藿香、栀子、玉竹、薄荷、桔红、枸杞子、柠檬干、芒果干、多香果干、食用淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、海藻糖、玉米粉、小麦粉、土豆粉、鲜虾粉、鲜贝粉、乳粉、可可粉、甘梅粉（酸梅粉和杨梅粉）、芝士粉（再制干酪）、魔芋粉、咖喱粉、酱油粉、鸡肉粉、牛肉粉、牛骨粉、猪肉粉、酵母抽提物、芝麻、花生、大豆、食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、松茸菌、羊肚菌、草菇、杏鲍菇、平菇、长裙竹荪、猴头菌、银耳、木耳中的一种或几种）、干紫菜、裙带菜、虾皮、脱水葱、脱水胡萝卜、果蔬粉、醋粉（醋粉、食用盐）中的一种或几种，添加或不添加D-木糖、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、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、柠檬黄、日落黄、栀子黄、 β -胡萝卜素、红曲米、红花黄、诱惑红、红曲红、高粱红、辣椒红、辣椒油树脂、干贝素（琥珀酸二钠）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、柠檬酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、三氯蔗糖、甜蜜素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、赤藓糖醇、木糖醇、植脂末、甲基环戊烯醇酮、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合搅拌、包装加工而成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。

本标准根据《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》制定本企业标准，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。

河南康味达生物科技有限公司