



411770S-2026



河南省帝翼食品有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2026

固态复合调味料

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南省帝翼食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省帝翼食品有限公司提出。

本标准由河南省帝翼食品有限公司、内黄县市场监督管理局并起草。

本标准起草人：袁红阳、史小飞、杨平军。

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。

本标准适用于香辛料或粉[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、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、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、青花椒、红花椒中的一种或几种]、辣椒或粉、食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、洋葱、洋葱粉、葱粉/片、姜粉/片、蒜粉/片、白芷、罗汉果、紫苏、橘皮、芝麻、花生、虾皮、食用菌[香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种]（经筛选、粉碎）、食用淀粉、味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、葵花籽中的几种为原料，辅以或不辅以大豆、大豆蛋白、膨化谷物或粉、豆粉、谷物杂粮粉、乳粉、植脂末、速溶豆粉和豆奶粉、南瓜粉、干紫菜、淡菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、醋粉、腐乳调味粉、辣椒调味粉、菌菇调味料、复合调味料、鲜香粉、咖喱粉、虾米、鱼露、枸杞、红枣、百合、莲子、果蔬粉、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒红、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、花椒提取物、花椒油树脂、姜黄素、赤藓红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、栀子黄、核黄素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、木糖醇、藤椒油、花椒油、食品用香精、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜蜜素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、乳酸、乳酸钠、木瓜蛋白酶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、二氧化硅、红曲红、红曲米中的一种或多种，经挑选、配制、炒制或不炒制、混合、杀菌或不杀菌、包装等工艺而成的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。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 香辛料或粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 辣椒或粉应符合GB/T 30382的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.6 猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、醋粉、腐乳调味粉、辣椒调味粉、鲜香粉、菌菇调味料、复合调味料应符合GB 31644 的规定。

2.1.7 植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.8 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104 的规定。

2.1.11 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.12 洋葱、洋葱粉、葱粉/片、姜粉/片、蒜粉/片应符合应符合NY/T 714的规定。

2.1.13 白芷、罗汉果、紫苏、橘皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.14 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.15 花生应符合GB/T 1532的规定。

2.1.16 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.17 食用菌应符合GB 7096的规定。

2.1.18 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.23 葵花籽应符合GB 19300的规定。

2.1.24 大豆蛋白应符合GB 20317的规定。

2.1.25 膨化谷物或粉应符合GB 17401的规定。

2.1.26 豆粉应符合GB 2712的规定。

2.1.27 谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。

2.1.28 乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.29 植脂末应符合QB/T 4791的规定。

2.1.30 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。

- 2.1.31 南瓜粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.32 干紫菜、淡菜应符合GB 19643 的规定。
- 2.1.33 黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.34 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.35 虾米应符合GB 10136的规定。
- 2.1.36 鱼露应符合GB 10133的规定。
- 2.1.37 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.38 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.39 百合、莲子应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.40 果蔬粉应符合NT/T 1884的规定。
- 2.1.41 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.42 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.43 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.44 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.45 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.46 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.47 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.49 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.50 花椒提取物、花椒油树脂、黑胡椒油树脂应符合GB 29938的规定。
- 2.1.51 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.52 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.53 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.54 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.55 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.56 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.57 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.58 核黄素应符合GB 14752的规定。
- 2.1.59 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.61 甘氨酸（氨基乙酸）应符合GB 25542的规定。
- 2.1.62 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.63 DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。

- 2.1.64 水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液(粉)应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.65 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.66 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.67 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.68 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.69 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.70 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.71 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.72 藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.73 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.74 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.75 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.76 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.77 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.78 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.79 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.80 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.81 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.82 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.83 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.84 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.85 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.86 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.87 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.88 抗坏血酸(维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.89 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.90 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.91 红曲米应符合 GB 1886.19 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	固态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光

色 泽	具有产品应有的色泽	下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 30	GB 5009. 3
食用盐(以氯化钠计)，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
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 121
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 0. 6	GB 5009. 28
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0. 65	GB 5009. 97
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0. 25	GB 5009. 298
核黄素 ^a ，g/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 85
姜黄素 ^a ，g/kg	≤ 0. 1	SN/T 4890
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0. 04	GB 5009. 35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 83
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1. 5	GB 5009. 149
磷酸盐（以磷酸根计） ^a ，g/kg	≤ 20	GB 5009. 256
展青霉素，μg/kg（适用于使用山楂的产品）	≤ 20	GB 5009. 185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		
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

即食类产品微生物限量应符合表2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
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 食品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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于香辛料或粉[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、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、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、青花椒、红花椒中的一种或几种]、辣椒或粉、食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、洋葱、洋葱粉、葱粉/片、姜粉/片、蒜粉/片、白芷、罗汉果、紫苏、橘皮、芝麻、花生、虾皮、食用菌[香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种]（经筛选、粉碎）、食用淀粉、味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、葵花籽中的几种为原料，辅以或不辅以大豆、大豆蛋白、膨化谷物或粉、豆粉、谷物杂粮粉、乳粉、植脂末、速溶豆粉和豆奶粉、南瓜粉干紫菜、淡菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、醋粉、腐乳调味粉、辣椒调味粉、菌菇调味料、复合调味料、鲜香粉、咖喱粉、虾米、鱼露、枸杞、红枣、百合、莲子、果蔬粉、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒红、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、花椒提取物、花椒油树脂、姜黄素、赤藓红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、栀子黄、核黄素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、木糖醇、藤椒油、花椒油、食品用香精、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜蜜素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、乳酸、乳酸钠、木瓜蛋白酶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、二氧化硅、红曲红、红曲米中的一种或多种，经挑拣、配制、炒制或不炒制、混合、杀菌或不杀菌、包装等工艺而成的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《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》相关标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。