



412236S-2026



河南省香胖食品有限公司企业标准

Q/HXS 0005S-2026

固态复合调味料

2026-07-31 发布

2026-07-31 实施

河南省香胖食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香胖食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范瑞德。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXS 0005S-2020（备案号：416353S-2020）。

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。

本标准适用于以八角、辣椒、小茴香、花椒、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、陈皮、肉桂（桂皮）、丁香、高良姜、多香果、白果、草果、甘草、荜茇（荜拔）、白果、月桂叶（香叶）、白芷、姜、砂仁、豆蔻、山奈、麻椒、孜然、白砂糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、芫荽、蒜片、葱、洋葱、当归、姜黄、藏红花中的多种为原料，辅以【人参（5年及5年以下人工种植）、黄芪、葛根、莲子、百合、西洋参、党参、麦冬、紫苏、玉竹、阿胶、薏苡仁、茯苓、肉苁蓉、杜仲叶、黄精、芡实、牡蛎、铁皮石斛中的一种或几种】、鸡精调味料、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、食用植物油脂（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、起酥油、辣椒油、面筋制品、脱水蔬菜片或粉（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜、青梗菜、西蓝花、羽衣甘蓝、黄秋葵、韭菜、洋葱、番茄、芹菜、空心菜、油菜、生菜、苦瓜、茼蒿、南瓜、紫薯、藕、淮山药、白萝卜、芋头中的一种或几种）、食用菌片或粉（香菇、金针菇、杏鲍菇、羊肚菌、平菇、海苔、松茸、猴头菇中的一种或几种）、果蔬片或粉（芒果、蓝莓、草莓、沙棘果、红枣、大枣、枸杞、山楂、桂圆、金桔中的一种或几种）、坚果及籽类或粉（芝麻、花生、核桃、杏仁、板栗中的一种或几种）中的多种，经配料、混合、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、包装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的产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.2 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 肉桂（桂皮）应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.9 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.10 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.11 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2025 版第一部的规定。

- 2.1.12 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.14 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.15 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.16 脱水蔬菜片或粉应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.17 小茴香、高良姜、多香果、白果、草果、甘草、荜拨、香叶、姜、砂仁、豆蔻、山奈、芫荽、蒜片、葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 食用菌片或粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 坚果及籽类或粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 果蔬片或粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.21 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的要求。
- 2.1.22 黄芪、党参、铁皮石斛、杜仲叶、肉苁蓉、西洋参应符合国家卫生健康委、国家市场监督管理总局 2023 年 第 9 号公告的要求。
- 2.1.23 当归、姜黄、藏红花应符合国家卫生健康委、国家市场监督管理总局 2019 年 第 8 号公告的要求。
- 2.1.24 葛根、莲子、百合、紫苏、玉竹、阿胶、薏苡仁、茯苓、黄精、芡实、牡蛎应符合卫法监发[2002]51 号的规定。
- 2.1.25 麦冬应符合国家卫生健康委、国家市场监督管理总局 2024 年 第 4 号公告的要求。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.27 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.28 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.34 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.35 辣椒油应符合 SB/T 11192 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	从样品中取出一袋，倒入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、
色 泽	具有原料固有的色泽	

气 味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味
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	≤	16	GB 5009. 3
食用盐 ^a （以 NaCl 计）， g/100g	≤	58	GB 5009. 44
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0. 1	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0. 8	GB 5009. 12
展青霉素 ^b ， μg/kg	≤	20. 0	GB 5009. 185
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2： a 指标仅限于添加食用盐的产品的检测。			
注 3： b 仅限于添加山楂的产品检测。			

2.4 微生物限量

即食类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	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
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
注 1： 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 其它要求

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、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大

肠菌群（仅适用于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以八角、辣椒、小茴香、花椒、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、陈皮、肉桂（桂皮）、丁香、高良姜、多香果、白果、草果、甘草、荜茇（荜拨）、白果、月桂叶（香叶）、白芷、姜、砂仁、豆蔻、山奈、麻椒、孜然、白砂糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、芫荽、蒜片、葱、洋葱、当归、姜黄、藏红花中的多种为原料，辅以【人参（5年及5年以下人工种植）、黄芪、葛根、莲子、百合、西洋参、党参、麦冬、紫苏、玉竹、阿胶、薏苡仁、茯苓、肉苁蓉、杜仲叶、黄精、芡实、牡蛎、铁皮石斛中的一种或几种】、鸡精调味料、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、食用植物油脂（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、起酥油、辣椒油、面筋制品、脱水蔬菜片或粉（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜、青梗菜、西蓝花、羽衣甘蓝、黄秋葵、韭菜、洋葱、番茄、芹菜、空心菜、油菜、生菜、苦瓜、茼蒿、南瓜、紫薯、藕、淮山药、白萝卜、芋头中的一种或几种）、食用菌片或粉（香菇、金针菇、杏鲍菇、羊肚菌、平菇、海苔、松茸、猴头菇中的一种或几种）、果蔬片或粉（芒果、蓝莓、草莓、沙棘果、红枣、大枣、枸杞、山楂、桂圆、金桔中的一种或几种）、坚果及籽类或粉（芝麻、花生、核桃、杏仁、板栗中的一种或几种）中的多种，经配料、混合、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、包装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 固态复合调味料》相关要求制定本企业标准，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。

河南省香胖食品有限公司