



410459S-2026



漯河市料口福食品有限公司企业标准

Q/LLS 0004S-2026

# 固态复合调味料

2026-03-06 发布

2026-03-06 实施

漯河市料口福食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市料口福食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:秦付周、郑少华。

本标准自发布之日起替代: Q/LLS 0004S-2021。

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、味精、白砂糖、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、香菜粉、荆芥粉、【香辛料：辣椒（整的或粉末）、花椒粉、八角粉、干姜、小茴香粉、花椒、八角、白胡椒粉、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶（香叶）、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、青果、藿香、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、当归、甜罗勒、甘牛至、香椿、罗幌子、刺柏中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、过筛或不过筛】、药食同源粉【白芷、枸杞、红枣、百合、莲子、罗汉果、白果、栀子、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子、山楂中的一种或几种】、芝麻、花生仁、葵花籽仁、南瓜子仁、干制食用菌粉（香菇、杏鲍菇、牛肝菌粉、茶树菇、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、姬松茸、鸡油菌、松蘑、榛蘑、大球盖菇中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、大豆蛋白粉、玉米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、小麦粉、麦芽糊精、冰糖、食用葡萄糖、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、番茄粉、咖喱粉、酵母复合调味料、菇精调味料中的一种或几种为原料，辅以或不辅以香辛料粉、果蔬粉、酱油粉、蛋黄粉、食用植物油、食用动物油脂、乳粉、植脂末、速溶豆粉和豆奶粉、南瓜粉（固体饮料）、干紫菜粉、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、腐乳调味粉、辣椒调味粉、复合调味粉、淡菜、虾皮粉、鱼露中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、赤藓红、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、日落黄、柠檬黄、焦糖色、红曲红、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粉、水解植物蛋白调味粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、花椒提取物、酵母抽提物、藤椒油、花椒油、调味油、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、罗汉果甜苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、木糖醇、二氧化硅、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料及食用方法不同产品可分为：即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

- 2.1.5 猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.6 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、香菜粉、荆芥粉、香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 药食同源粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.9 芝麻、花生仁、葵花籽仁、南瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 干制食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 大米粉、黄豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。
- 2.1.15 玉米粉应符合 GB/T 10463、GB 2715 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1、GB 15023 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.25 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.26 菇精调味料应符合 SB/T 10484 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.31 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.32 南瓜粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.33 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.34 干紫菜粉应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.35 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.37 虾皮粉应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.38 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。

- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.43 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.44 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.45 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.46 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.47 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.48 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.49 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.52  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.53 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.54 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.55 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.58 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.59 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.60 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.61 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.62 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.63 藤椒油、花椒油、调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.64 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.65 花椒提取物、食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.66 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.67 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.68 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.69 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.70 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.71 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.72 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.73 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.74 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.75 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.76 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.77 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.78 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.79 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.80 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.81 鲜味宝调味料、酵母复合调味料、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、腐乳调味粉、辣椒调味粉、酸水解植物蛋白调味粉、水解植物蛋白调味粉、复合调味粉应符合 GB 31644 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     | 粉状或颗粒状，允许同时存在    | 取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽     | 具有该产品应有的色泽       |  |
| 气 味、滋 味 | 具有本品应有的气味和滋味，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,   | ≤ 18   | GB 5009.3   |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g                                     | ≤ 55   | GB 5009.44  |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg   | ≤ 0.9  | GB 5009.12  |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg  | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| <sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg                            | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| <sup>a</sup> 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg                            | ≤ 0.6  | GB 5009.28  |
| <sup>a</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg                          | ≤ 0.5  | GB 5009.121 |
| <sup>a</sup> 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg | ≤ 20.0 | GB 5009.256 |
| <sup>a</sup> 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己                            | ≤ 0.65 | GB 5009.97  |

|  |   |      |             |
|--|---|------|-------------|
| 氨基磺酸盐), g/kg   |   |      |             |
| <sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg   | ≤ | 0.5  | GB 5009.140 |
| <sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg  | ≤ | 2.0  | GB 5009.83  |
| <sup>a</sup> 栀子黄, g/kg   | ≤ | 1.5  | GB 5009.149 |
| <sup>a</sup> 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg  | ≤ | 0.2  | GB 5009.35  |
| <sup>a</sup> 日落黄(以日落黄计), g/kg  | ≤ | 0.2  | GB 5009.35  |
| <sup>a</sup> 赤藓红(以赤藓红计), g/kg  | ≤ | 0.05 | GB 5009.35  |
| <sup>a</sup> 姜黄素, g/kg   | ≤ | 0.1  | SN/T 4890   |
| <sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg   | ≤ | 20   | GB 5009.185 |
| <sup>c</sup> 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg  | ≤ | 1.0  | GB 5009.191 |
| 注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;<br>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验,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;<br>b 仅适用于添加山楂、苹果粉和山楂粉的产品;<br>c 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。 |   |      |             |

## 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                              | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数, CFU/g                  | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/g                  | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

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 检验规则

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（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、香菜粉、荆芥粉、【香辛料：辣椒（整的或粉末）、花椒粉、八角粉、干姜、小茴香粉、花椒、八角、白胡椒粉、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶（香叶）、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、青果、藿香、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、当归、甜罗勒、甘牛至、香椿、罗幌子、刺柏中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、过筛或不过筛】、药食同源粉【白芷、枸杞、红枣、百合、莲子、罗汉果、白果、栀子、黄精、紫苏、橘皮（陈皮）、黄芥子、山楂中的一种或几种】、芝麻、花生仁、葵花籽仁、南瓜子仁、干制食用菌粉（香菇、杏鲍菇、牛肝菌粉、茶树菇、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、姬松茸、鸡油菌、松蘑、榛蘑、大球盖菇中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、大豆蛋白粉、玉米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、小麦粉、麦芽糊精、冰糖、食用葡萄糖、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、番茄粉、咖喱粉、酵母复合调味料、菇精调味料中的一种或几种为原料，辅以或不辅以香辛料粉、果蔬粉、酱油粉、蛋黄粉、食用植物油、食用动物油脂、乳粉、植脂末、速溶豆粉和豆奶粉、南瓜粉（固体饮料）、干紫菜粉、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、腐乳调味粉、辣椒调味粉、复合调味粉、淡菜、虾皮粉、鱼露中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、赤藓红、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、日落黄、柠檬黄、焦糖色、红曲红、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粉、水解植物蛋白调味粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、花椒提取物、酵母抽提物、藤椒油、花椒油、调味油、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、罗汉果甜苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、木糖醇、二氧化硅、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、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》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。

漯河市料口福食品有限公司