



410454S-2026



洛阳市汇科食品有限公司企业标准

Q/LHK 0002S-2026

固态复合调味料

2026-03-06 发布

2026-03-06 实施

洛阳市汇科食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市汇科食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市汇科食品有限公司。

本标准起草人：尚丹、王娜、史九根。

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（谷氨酸钠）、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、海藻糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、骨素、酸水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、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、圆叶当归、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、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、当归中的一种或几种）、鸡肉粉、咖喱粉中的几种为主要原料，添加可可粉、烤肠香料、台烤复合宝、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、酵母调味料、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、食用淀粉、大豆组织蛋白、虾皮、小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑米粉、黑豆粉、小米粉、豌豆粉、蛋黄粉、全蛋粉、白芝麻、黑芝麻、花生仁（碎）、肉松、脱水蔬菜、脱水藻类、香菇、牛肝菌粉、茶树菇粉、葵花籽、食用植物油、食用动物油脂、大米粉、糯米粉、玉米粉、红豆粉、魔芋粉、大豆分离蛋白粉、水解大豆蛋白粉、谷朊粉、蛋清粉、乳清粉、乳清蛋白粉、胶原蛋白粉、酱油粉、固态复合调味料、猪肉粉、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、复合调味料、蚝油、风味酱、果葡糖浆、海鲜酱、苹果汁、调味油、叉烧酱、麦芽提取物、酱油粉调味料、腐乳调味粉、辣椒调味粉、花椒提取物、辣椒油树脂、淡菜、虾米、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、果蔬粉、昆布粉、干紫菜、茶树菇、大豆膳食纤维粉、起酥油、二氧化硅、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、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、酪蛋白酸钠、赤藓糖醇、山梨糖醇、木糖醇、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖（蔗糖素）、糖精钠、甜蜜素、甜

菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、食品用香精、食品用香料、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、果胶、明胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、微晶纤维素、呈味核苷酸二钠（5'-呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、磷脂、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、L-苹果酸、葡萄糖酸- δ -内酯、冰乙酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、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、磷酸三钙、磷酸二氢钙、甘油、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、碳酸钾、碳酸氢铵、碳酸氢钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、抗坏血酸（维生素C）、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、胭脂虫红、高粱红、甜菜红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、植物炭黑、天然胡萝卜素、氯化钾、氯化镁、硅酸钙中的几种，原料经预处理或不处理、调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味料的固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据食用方法不同将产品分为不同种类：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/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖、绵白糖、冰糖、应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.6 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.12 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.13 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.14 猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、酸水解植物蛋白调味粉、酵母调味料、烤肠香料、台烤复合宝、酱油粉、固态复合调味料、猪肉粉、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、复合调味料、酱油粉调味料、腐乳调味粉、辣椒调味粉、风味酱、海鲜酱、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.19 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.20 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.22 小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑米粉、黑豆粉、小米粉、豌豆粉、大米粉、糯米粉、玉米粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 白芝麻、黑芝麻、花生仁（碎）、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.26 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.27 脱水藻类、淡菜、昆布粉、干紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.28 香菇、牛肝菌粉、茶树菇粉、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 大豆分离蛋白粉、水解大豆蛋白粉应符合 GB20371 的规定。
- 2.1.33 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.34 蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.36 胶原蛋白粉应符合 GB/T 45992 的规定。
- 2.1.37 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.38 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.39 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。

- 2.1.40 果蔬粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.41 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.42 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.43 二氧化硅应符合 GB/T 25576 的规定。
- 2.1.44 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.45 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.46 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.49 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.50 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.51 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.52 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.53 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.54 山梨糖醇应符合 GB 1886.687 的规定。
- 2.1.55 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.56 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.57 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58 糖精钠应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.59 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.60 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.61 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.62 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.63 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.64 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.65 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.66 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.67 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.68 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.69 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.70 明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.71 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.72 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.73 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.74 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.75 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.76 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.77 呈味核苷酸二钠（5'-呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.78 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.79 氨基乙酸（甘氨酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.80 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.81 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.82 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.84 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.85 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.86 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.87 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.88 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.225 的规定。
- 2.1.89 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.90 焦磷酸钠应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.91 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.92 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.93 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.94 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.95 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.96 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.97 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.98 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.99 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.100 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.101 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.102 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.103 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.104 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.105 碳酸钾应符合 GB 25538 的规定。

- 2.1.106 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.107 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.108 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.109 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.110 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.111 双乙酸钠应符合 GB 5009.277 的规定。
- 2.1.112 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.113 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.114 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.115 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.116 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.117 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.118 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.119 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.120 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.121 胭脂虫红应符合 GB 1886.288 的规定。
- 2.1.122 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.123 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.124 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.125 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.126 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.127 植物炭黑应符合 GB 1886.384 的规定。
- 2.1.128 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.129 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.130 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.131 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.132 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.133 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.134 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.135 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.136 苹果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.137 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.138 麦芽提取物应符合 GB/T 29602 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	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
糖精钠 ^a (以糖精计), g/kg	≤ 0.15	GB 5009.28
甜蜜素 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 10	GB 5009.277

茶多酚 ^a （以儿茶素计），g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.288
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
<p>注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；</p> <p>b 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；</p> <p>c 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验；</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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。</p>			

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 中平板计数法
霉菌，CFU/g	5	2	100	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	100	10 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，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、净含量及允许短缺量、水分、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、海藻糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、骨素、酸水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、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、苜蓿、圆叶当归、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、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、当归中的一种或几种）、鸡肉粉、咖喱粉中的几种为主要原料，添加可可粉、烤肠香料、台烤复合宝、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、酵母调味料、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、食用淀粉、大豆组织蛋白、虾皮、小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑米粉、黑豆粉、小米粉、豌豆粉、蛋黄粉、全蛋粉、白芝麻、黑芝麻、花生仁（碎）、肉松、脱水蔬菜、脱水藻类、香菇、牛肝菌粉、茶树菇粉、葵花籽、食用植物油、食用动物油脂、大米粉、糯米粉、玉米粉、红豆粉、魔芋粉、大豆分离蛋白粉、水解大豆蛋白粉、谷朊粉、蛋清粉、乳清粉、乳清蛋白粉、胶原蛋白粉、酱油粉、固态复合调味料、猪肉粉、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、复合调味料、蚝油、风味酱、果葡糖浆、海鲜酱、苹果汁、调味油、叉烧酱、麦芽提取物、酱油粉调味料、腐乳调味粉、辣椒调味粉、花椒提取物、辣椒油树脂、淡菜、虾米、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、果蔬粉、昆布粉、干紫菜、茶树菇、大豆膳食纤维粉、起酥油、二氧化硅、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、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、酪蛋白酸钠、赤藓糖醇、山梨糖醇、木糖醇、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖（蔗糖素）、糖精钠、甜蜜素、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、食品用香精、食品用香料、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、果胶、明胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、

海藻酸钠、微晶纤维素、呈味核苷酸二钠（5'-呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、磷脂、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、L-苹果酸、葡萄糖酸- δ -内酯、冰乙酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、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、磷酸三钙、磷酸二氢钙、甘油、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、碳酸钾、碳酸氢铵、碳酸氢钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、抗坏血酸（维生素C）、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、胭脂虫红、高粱红、甜菜红、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、植物炭黑、天然胡萝卜素、氯化钾、氯化镁、硅酸钙中的几种，原料经预处理或不处理、调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味料的固态复合调味料（包含即食和非即食）。

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。

洛阳市汇科食品有限公司

QB