



410804S-2026



郑州市恋味实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0002S-2026

# 固态复合调味料

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

郑州市恋味实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市恋味实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵根修、赵姣鹏、王广华。

本标准自发布实施之日起替代Q/ZLS 0002S-2021（备案号：410937S-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。

本标准适用于以香辛料颗粒或香辛料粉【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、蒜、大葱、小葱、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂(桂皮)、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶(香叶)、砂仁、芫荽、荜拨、香椿中的一种或几种】、香葱粉、脱水葱片、脱水姜片、姜粉、脱水大蒜、咖喱粉、番茄粉、山楂、白砂糖、食用盐、鸡精、谷氨酸钠(味精)中的几种为原料,辅以添加或不添加淡豆豉、山药、薄荷、百合、枸杞子、当归、党参、黄芪、龙眼肉(桂圆)、益智仁、茯苓、栀子、橘皮、白芷、紫苏(紫苏籽)、鸡内金、天麻、多香果、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、变性淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、酿造酱油、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、醋粉(食醋、麦芽糊精)、食用菌干制品(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、鹿茸菇、松茸、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种,经筛选、粉碎)、调味油、猪骨高汤、牛油、猪油、鸡油、酸水解植物蛋白液、骨素、小麦粉、绿豆粉、大米粉、芝麻、花生、茶叶、桂花、虾皮、紫菜、海带、桃酥、腐乳、豆腐皮、大豆、素牛肉粒、大豆蛋白制品、大豆水解蛋白、酵母抽提物中的一种或几种,添加或不添加复配膨松剂(以焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠中的两种或多种,添加碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、维生素C、脂肪酶、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、葡糖氧化酶、食用淀粉中的一种或几种制成)、DL-苹果酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、三聚磷酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种,经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

产品根据原辅料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料颗粒或香辛料粉、多香果、香葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 脱水葱片应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.3 脱水姜片、姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.4 脱水大蒜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.5 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.6 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.7 山楂、淡豆豉、山药、薄荷、百合、枸杞子、当归、党参、黄芪、龙眼肉（桂圆）、益智仁、茯苓、栀子、橘皮、白芷、紫苏（紫苏籽）、鸡内金、天麻应符合《中华人民共和国药典》2025 年版的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 变性淀粉应符合 GB/T 8887 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 食用菌干制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.20 猪骨高汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.22 酸水解植物蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.23 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.24 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 绿豆粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.28 桂花应清洁、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.30 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.31 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.32 桃酥应符合 GB/T 20977 的规定。
- 2.1.33 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.34 豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.35 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.36 素牛肉粒、大豆蛋白制品、大豆水解蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.37 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.38 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.43 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.44 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.49 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.50 食用香精应符合 GB 30616 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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	无霉变、无正常视力可见外来异物	

## 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
磷酸盐 <sup>a</sup> (以磷酸根PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
无机砷 <sup>b</sup> (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞 <sup>c</sup> (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

项 目	指 标	检验方法	
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
展青霉素 <sup>e</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅限添加了该食品添加剂的产品； b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,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。 c 仅限添加虾皮的产品； d 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品； e 仅限添加山楂的产品；			

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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；药食同源物质和新食品原料的使用应符合国家相关规定。

## 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、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香辛料颗粒或香辛料粉【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、蒜、大葱、小葱、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂(桂皮)、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶(香叶)、砂仁、芫荽、荜拔、香椿中的一种或几种】、香葱粉、脱水葱片、脱水姜片、姜粉、脱水大蒜、咖喱粉、番茄粉、山楂、白砂糖、食用盐、鸡精、谷氨酸钠(味精)中的几种为原料,辅以添加或不添加淡豆豉、山药、薄荷、百合、枸杞子、当归、党参、黄芪、龙眼肉(桂圆)、益智仁、茯苓、栀子、橘皮、白芷、紫苏(紫苏籽)、鸡内金、天麻、多香果、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、变性淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、酿造酱油、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、醋粉(食醋、麦芽糊精)、食用菌干制品(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、鹿茸菇、松茸、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种,经筛选、粉碎)、调味油、猪骨高汤、牛油、猪油、鸡油、酸水解植物蛋白液、骨素、小麦粉、绿豆粉、大米粉、芝麻、花生、茶叶、桂花、虾皮、紫菜、海带、桃酥、腐乳、豆腐皮、大豆、素牛肉粒、大豆蛋白制品、大豆水解蛋白、酵母抽提物中的一种或几种,添加或不添加复配膨松剂(以焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠中的两种或多种,添加碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、维生素C、脂肪酶、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、葡糖氧化酶、食用淀粉中的一种或几种制成)、DL-苹果酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、三聚磷酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种,经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的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。

郑州市恋味实业有限公司