



413044S-2021



南阳市天顺食品有限公司企业标准

Q/NTS 0001S-2021

---

# 固态复合调味料

2021-12-08 发布

2021-12-08 实施

---

南阳市天顺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市天顺食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市天顺食品有限公司。

本标准主要起草人：周俊艺。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、脱水蔬菜粉（胡萝卜、洋葱、大蒜、白菜、番茄中的一种或几种）、香菇粉、牛肝菌粉、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酸处理淀粉、水解大豆蛋白粉、鸡油、植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、壳寡糖、花生碎、脱皮芝麻、海鲜粉调味料、虾粉、鱼粉、蟹粉、贝粉、甘草提取物、香辛料粉【辣椒、小米椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、葱、姜、蒜、八角、小茴香、百里香、肉豆蔻、丁香、砂仁、芥末籽、牛至、甜罗勒、香茅、香叶（月桂叶）、桂皮（肉桂）、茺蓂、甘草、草果、山奈、高良姜、姜黄、小豆蔻中的一种或几种】、白芷、陈皮中的几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂【D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、甜菊糖苷、纽甜、辣椒红、焦糖色（普通法）、红曲红、栀子黄、高粱红、甜菜红、红曲米、辣椒油树脂、姜黄素、琥珀酸二钠、二氧化硅、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、维生素 E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精【辣椒精油、花椒精油、白胡椒精油、黑胡椒精油、孜然精油、葱精油、姜精油、蒜精油、八角精油、小茴香精油、百里香精油、肉豆蔻精油、丁香精油、砂仁精油、牛至精油、甜罗勒精油、香茅精油、香叶（月桂叶）精油、肉桂精油、茺蓂精油、草果精油、山奈精油、白芷精油、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、烤鸭香精、肉味香精、泡椒香精、海鲜香精、肉桂粉末香精、香菇香精、蘑菇味香精、红葱油香精、肉香王香精、卤味香精、芝麻油香精、咸味香精中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、混合、过筛或不过筛、烘干、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的非即食复合调味料。

或以香辛料粉【辣椒、小米椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、葱、姜、蒜、八角、小茴香、百里香、肉豆蔻、丁香、砂仁、芥末籽、牛至、甜罗勒、香茅、香叶（月桂叶）、桂皮（肉桂）、茺蓂、甘草、草果、山奈、高良姜、姜黄、小豆蔻中的几种】为主要原料，经配料、混合、过筛或不过筛、烘干、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的非即食复合香辛调味料。

根据添加原料不同可分为：食用菌调味料、海鲜风味调味料、香辛料风味调味料、复合风味调味料、复合香辛调味料。

## 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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.4 脱水蔬菜粉（胡萝卜、洋葱、大蒜、白菜应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 香辛料粉【辣椒、小米椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、葱、姜、蒜、八角、小茴香、百里香、肉豆蔻、丁香、砂仁、芥末籽、牛至、甜罗勒、香茅、香叶（月桂叶）、桂皮（肉桂）、茺蓂、甘草、草果、山奈、高良姜、姜黄、小豆蔻】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 香菇粉、牛肝菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 虾粉、鱼粉、蟹粉、贝粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.15 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.16 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.17 水解大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 壳寡糖应符合 QB/T 5503 的规定。
- 2.1.19 甘草提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.28 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.29 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.32 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.33 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.34 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.35 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.36 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.37  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.38 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.39 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.40 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.41 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.42 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.43 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.44 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.45 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.46 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.47 木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.48 维生素E(d1- $\alpha$ -醋酸生育酚)应符合GB 14756的规定。
- 2.1.49 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.50 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.51 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.52 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.53 脱皮芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.54 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.55 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.56 食品用香精（辣椒精油、花椒精油、白胡椒精油、黑胡椒精油、孜然精油、葱精油、姜精油、蒜精油、八角精油、小茴香精油、百里香精油、肉豆蔻精油、丁香精油、砂仁精油、牛至精油、甜罗勒精油、香茅精油、香叶（月桂叶）精油、肉桂精油、苜蓿精油、草果精油、山奈精油、白芷精油、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、烤鸭香精、肉味香精、泡椒香精、海鲜香精、肉桂粉末香精、香菇香精、蘑菇味香精、红葱油香精、肉香王香精、卤味香精、芝麻油香精、咸味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

## 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	呈粉末状，无结块	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开
色 泽	具有本品应有的色泽	

气味和滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	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) $\leq$	14.0	GB 5009.3
总灰分 <sup>a</sup> /(g/100g) $\leq$	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分 <sup>a</sup> /(g/100g) $\leq$	5.0	GB 5009.4
食用盐 <sup>b</sup> （以NaCl计）/(g/100g) $\leq$	57.0	GB 5009.44
总氮 <sup>b</sup> （以N计）/(g/100g) $\geq$	0.04	GB 5009.5
氨基酸态氮 <sup>b</sup> （以N计）/(g/100g) $\geq$	0.01	GB 5009.235
磷酸盐 <sup>c</sup> （以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计）/(g/kg) $\leq$	20.0	GB 5009.256
姜黄素 <sup>c</sup> /(g/kg) $\leq$	0.1	SN/T 4890
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>c</sup> /(g/kg) $\leq$	2.0	GB 5009.83
栀子黄 <sup>c</sup> /(g/kg) $\leq$	1.5	GB 5009.149
纽甜 <sup>c</sup> /(g/kg) $\leq$	0.07	GB 5009.247
甜菊糖苷 <sup>c</sup> （以甜菊醇当量计）/(g/kg) $\leq$	0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>c</sup> /(g/kg) $\leq$	0.25	GB 22255
总砷（以As计）/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇(仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品)/(mg/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.191
铅*（以Pb计）/(mg/kg) $\leq$	0.8 <sup>b</sup>	GB 5009.12
	2.5 <sup>a</sup>	GB 5009.12

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于分类中的复合香辛调味料。

b 仅适用于分类中的除复合香辛调味料外的产品。

c 仅适用于添加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）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 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

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

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、食用盐（仅适用于分类中的除复合香辛调味料外的产品）、氨基酸态氮（仅适用于分类中的除复合香辛调味料外的产品）、总灰分（仅适用于复合香辛调味料）、酸不溶性灰分（仅适用于复合香辛调味料）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、脱水蔬菜粉（胡萝卜、洋葱、大蒜、白菜、番茄中的一种或几种）、香菇粉、牛肝菌粉、酵母抽提物、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酸处理淀粉、水解大豆蛋白粉、鸡油、植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、壳寡糖、花生碎、脱皮芝麻、海鲜粉调味料、虾粉、鱼粉、蟹粉、贝粉、甘草提取物、香辛料粉【辣椒、小米椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、葱、姜、蒜、八角、小茴香、百里香、肉豆蔻、丁香、砂仁、芥末籽、牛至、甜罗勒、香茅、香叶（月桂叶）、桂皮（肉桂）、莳萝、甘草、草果、山奈、高良姜、姜黄、小豆蔻中的一种或几种】、白芷、陈皮中的几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂【D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、甜菊糖苷、纽甜、辣椒红、焦糖色（普通法）、红曲红、栀子黄、高粱红、甜菜红、红曲米、辣椒油树脂、姜黄素、琥珀酸二钠、二氧化硅、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、维生素 E（dl- $\alpha$ -醋酸生育酚）、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精【辣椒精油、花椒精油、白胡椒精油、黑胡椒精油、孜然精油、葱精油、姜精油、蒜精油、八角精油、小茴香精油、百里香精油、肉豆蔻精油、丁香精油、砂仁精油、牛至精油、甜罗勒精油、香茅精油、香叶（月桂叶）精油、肉桂精油、莳萝精油、草果精油、山奈精油、白芷精油、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、烤鸭香精、肉味香精、泡椒香精、海鲜香精、肉桂粉末香精、香菇香精、蘑菇味香精、红葱油香精、肉香王香精、卤味香精、芝麻油香精、咸味香精中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、混合、过筛或不过筛、烘干、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的非即食复合调味料。

或以香辛料粉【辣椒、小米椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、葱、姜、蒜、八角、小茴香、百里香、肉豆蔻、丁香、砂仁、芥末籽、牛至、甜罗勒、香茅、香叶（月桂叶）、桂皮（肉桂）、莳萝、甘草、草果、山奈、高良姜、姜黄、小豆蔻中的几种】为主要原料，经配料、混合、过筛或不过筛、烘干、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的非即食复合香辛调味料。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C、维生素 E 做抗氧化剂使用。

本标准不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。