



411628S-2021



南阳市裕祥调味品有限公司企业标准

Q/NYT 0001S-2021

固态调味料

2021-07-18 发布

2021-07-18 实施

南阳市裕祥调味品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市裕祥调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋延梅。

本标准自发布实施之日起替代 Q/NYT 0001S-2018。

H N
Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、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、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、辣椒粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、姜粉、甜椒粉、孜然粉、香辛料（花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂中的几种）、干姜、白芷、橘皮、芝麻、花生碎、八角茴香、麦芽糊精、食用淀粉（玉米淀粉或小麦淀粉）中的几种为主要原料，添加或不添加谷氨酸钠、食用葡萄糖、呈味核苷酸二钠、辣椒红、琥珀酸二钠、酵母抽提物、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、鸡肉提取物、牛肉提取物、海鲜提取物、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经原料前处理（分选）、粉碎、混合搅拌、烘干或不烘干、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；

或以香辛料【八角、花椒、小茴香、月桂叶、干姜、高良姜、丁香、辣椒、孜然、芫荽籽、桂皮、草果、砂仁、肉豆蔻、甘草、山奈中的几种】为主要原料，添加或不添加陈皮、白芷、干白果、干木瓜片中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成的非即食固态复合香辛料。

根据原辅料及加工工艺不同可分为不同产品：固态复合调味料【鸡味粉调味料、鸡味复合调味料、新奥尔良腌料、汤料王复合调味料、香辣鲜复合调味料、鲜香粉复合调味料、海鲜味复合调味料、孜然味复合调味料、烧烤料（香辣味、麻辣味、孜然味）、包子饺子料、五香粉复合调味料、麻辣鲜复合调味料、香辣粉复合调味料、复合胡椒粉、炒菜王复合调味料】；固态复合香辛料（卤肉料复合香辛料）。

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 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.8 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

- 2.1.9 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.10 辣椒粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、姜粉、甜椒粉、孜然粉、八角茴香应干燥、清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.13 干木瓜片应清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 白芷、陈皮、橘皮、干白果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 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	粉末状或颗粒状或原物质固有性状	从混合均匀的样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
滋味、气味	具有各产品应有的气、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	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g (仅限固态复合香辛料)	≤ 10.0	GB 5009.4

酸不溶性灰分，g/100g （仅限固态复合香辛料 ）		≤	5.0	GB 5009.4
食用盐（以 NaCl 计），% （仅限固态复合调味料）		≤	59.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	固态复合调味料	≤	0.8	GB 5009.12
	固态复合香辛料	≤	2.5	
注*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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、食用盐（仅限固态复合调味料）、总灰分（仅限固态复合香辛料）、酸不溶性灰分（仅限固态复合香辛料）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、辣椒粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、姜粉、甜椒粉、孜然粉、香辛料（花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂中的几种）、干姜、白芷、橘皮、芝麻、花生碎、八角茴香、麦芽糊精、食用淀粉（玉米淀粉或小麦淀粉）中的几种为主要原料，添加或不添加谷氨酸钠、食用葡萄糖、呈味核苷酸二钠、辣椒红、琥珀酸二钠、酵母抽提物、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、鸡肉提取物、牛肉提取物、海鲜提取物、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经原料前处理（分选）、粉碎、混合搅拌、烘干或不烘干、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；

或以香辛料【八角、花椒、小茴香、月桂叶、干姜、高良姜、丁香、辣椒、孜然、芫荽籽、桂皮、草果、砂仁、肉豆蔻、甘草、山奈中的几种】为主要原料，添加或不添加陈皮、白芷、干白果、干木瓜片中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成的非即食固态复合香辛料。

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》和 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》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。

南阳市裕祥调味品有限公司