



413771S-2023



南阳澳思兰食品有限公司企业标准

Q/NAS 0005S-2023

固态复合调味料

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

南阳澳思兰食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳澳思兰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马领。

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或料粉【辣椒、孜然、花椒、麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香粉、姜、桂皮、香茅、高良姜、八角（大茴香）、月桂叶（香叶）、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、甘草、山奈、当归、百里香、香菜籽、罗汉果、紫苏籽、薄荷、栀子、豆蔻、荜拔、欧芹、大蒜、洋葱、迷迭香、甜罗勒、甘牛至中的一种或几种】、罗汉果粉、橘皮（陈皮）、山楂、白芷、洋葱粉、葱粉、蒜粉、花椒粉、胡椒粉、小茴香粉、姜粉、海苔粉、红甜椒粉、青椒粉、芹菜粉、番茄粉、牛肉粉、咖喱粉、花生粉、花生碎、芝麻、低钠盐、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、鸡蛋粉、芥末粉或芥末、苹果粉、凤梨粉、草莓粉、干柠檬、菌菇粉（姬松茸、香菇、草菇、松茸、杏鲍菇、羊肚菌、花菇中的一种或几种）、干松茸、干香菇、干杏鲍菇、脱水香菇、脱水胡萝卜、脱水高丽菜、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、小麦粉、大米（熟）或大米粉中的几种为主要原料，添加或不添加碳酸氢钠（小苏打）、玉米酱粉、乳粉、大豆蛋白粉、酵母抽提物、麦芽糊精、郫县豆瓣、酱油粉、盐焗粉（固态复合调味料）、植物油（大豆油、玉米油中的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味粉、鲜虾粉、干虾皮粉、沙茶粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、食用葡萄糖、麦芽糖、乳糖、木糖醇、赤藓糖醇、海藻糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒油树脂、红曲红、姜黄素、辣椒红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、混合搅拌、过筛或不过筛、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。

根据原辅料不同产品可分为：

腌制料类（如炸鸡腌制料、腌泡调味粉、腌鸡调味料、奥尔良烧烤腌料、新奥尔良腌料、香辣腌制调味料、藤椒腌制调味料、烧烤腌制调味料、孜然腌制调味料、黑椒腌制调味料等产品）；风味调味料类（如宫保鸡丁调料、五香炸鸡调料、番茄风味调料、炒菜料、大盘鸡复合调味料、五香味固态复合调味料、香辣味固态复合调味料、麻辣鲜复合调味料、肉味王复合调味料、芝麻香复合调味料、香辣烧烤料、孜然烧烤料、烤肉复合调味料、煮肉料、原味鸡汁调味料、咖喱调味料、酸辣调味料等产品）

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料、香辛料粉、芥末粉、芥末应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.2 洋葱粉、葱粉、蒜粉、花椒粉、胡椒粉、小茴香粉、红甜椒粉、青椒粉、芹菜粉、姜粉、海苔粉、干柠檬应干燥、清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 橘皮（陈皮）、山楂、白芷、罗汉果粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.4 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.5 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.6 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.7 花生粉、花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 低钠盐、食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 酱油粉、盐焗粉、玉米酱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.18 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.22 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.27 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 鲜虾粉、干虾皮粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

- 2.1.32 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.33 沙茶粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.36 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.37 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.39 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.41 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.42 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.43 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.46 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.51 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 大米、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.53 苹果粉、凤梨粉、草莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.54 脱水胡萝卜应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.55 菌菇粉（姬松茸、香菇、草菇、松茸、杏鲍菇、羊肚菌、花菇）、干松茸、干香菇、干杏鲍菇、脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.56 脱水高丽菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.57 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 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	固态，均匀粉末状或小颗粒状，无结块	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下， 用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	

气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	味；然后用温开水漱口，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, %	≤ 16.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , 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; a 仅限添加该食品添加剂的产品检测; b 仅限添加山楂、苹果粉的产品检测; c 仅限添加酸水解植物蛋白调味粉的产品检测; 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。		

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 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	10 ²	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

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。

2.7 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; 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、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。

QB

编制说明

本标准适用于以香辛料或料粉【辣椒、孜然、花椒、麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香粉、姜、桂皮、香茅、高良姜、八角（大茴香）、月桂叶（香叶）、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、甘草、山奈、当归、百里香、香菜籽、罗汉果、紫苏籽、薄荷、栀子、豆蔻、荜拔、欧芹、大蒜、洋葱、迷迭香、甜罗勒、甘牛至中的一种或几种】、罗汉果粉、橘皮（陈皮）、山楂、白芷、洋葱粉、葱粉、蒜粉、花椒粉、胡椒粉、小茴香粉、姜粉、海苔粉、红甜椒粉、青椒粉、芹菜粉、番茄粉、牛肉粉、咖喱粉、花生粉、花生碎、芝麻、低钠盐、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、鸡蛋粉、芥末粉或芥末、苹果粉、凤梨粉、草莓粉、干柠檬、菌菇粉（姬松茸、香菇、草菇、松茸、杏鲍菇、羊肚菌、花菇中的一种或几种）、干松茸、干香菇、干杏鲍菇、脱水香菇、脱水胡萝卜、脱水高丽菜、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、小麦粉、大米（熟）或大米粉中的几种为主要原料，添加或不添加碳酸氢钠（小苏打）、玉米酱粉、乳粉、大豆蛋白粉、酵母抽提物、麦芽糊精、郫县豆瓣、酱油粉、盐焗粉（固态复合调味料）、植物油（大豆油、玉米油中的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味粉、鲜虾粉、干虾皮粉、沙茶粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、食用葡萄糖、麦芽糖、乳糖、木糖醇、赤藓糖醇、海藻糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒油树脂、红曲红、姜黄素、辣椒红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、混合搅拌、过筛或不过筛、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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳澳思兰食品有限公司