



411331S-2023

南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0011S-2023

# 复合调味料（粉）

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

H N

Q B

# 复合调味料（粉）

## 1 范围

本标准规定了复合调味料（粉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒（粉碎）、香辛料（花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、白胡椒、黑胡椒中的多种）、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱中的多种）、炒黄豆、炒芝麻、大豆色拉油、酵母抽提物、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、二氧化硅、阿斯巴甜、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒油树脂、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经调配、搅拌包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食的复合调味料（粉）。

## 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 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.7 炒黄豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 炒芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.12 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.19 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.25 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.26 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.27 肉桂、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	粉末状	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，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	白色至棕红色	
气、滋味	具有本品固有的香味，咸香滋味、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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.2	GB 5009.5
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149

阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			
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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 2.4 微生物限量

即食类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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
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

<sup>a</sup> 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。

## 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、氨基酸态氮、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）的检验。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、味精为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒（粉碎）、香辛料（花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、白胡椒、黑胡椒中的多种）、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱中的多种）、炒黄豆、炒芝麻、大豆色拉油、酵母抽提物、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、二氧化硅、阿斯巴甜、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒油树脂、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经调配、搅拌包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食的复合调味料（粉）。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。

南阳一滴香油脂食品有限公司