



412888S-2023



南阳佳味无限食品有限责任公司企业标准

Q/NJW 0001S-2023

固态复合调味料

2023-09-14 发布

2023-09-14 实施

南阳佳味无限食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由南阳佳味无限食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王东峰、刘金龙。

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。

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料或香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、欧芹、芫荽籽、山奈、香茅兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的几种）、白砂糖、食用葡萄糖、骨素、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料中的几种为主要原料，添加或不添加食用菌粉（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、大白口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油、羊油中一种或几种）、花生仁、芝麻、大米粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、葱粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、酸水解植物蛋白调味料（液）、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、辣椒红、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、天然胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混匀、包装加工制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。

产品按照食用方式不同分为：即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB2721的规定。
- 2.1.2 味精（谷氨酸钠）应符合GB2720和GB/T8967的规定。
- 2.1.3 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 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 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.12 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 花生仁应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合GB/T 11761和GB19300的规定。

- 2.1.15 食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.16 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 葱粉、芹菜粉应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.20 酸水解植物蛋白调味料（液）应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.33 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.40 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.41 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.42 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.43 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.44 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 菠菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.46 食用动物油脂应符合 GB 10146 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	具有产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有原料、辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有原辅料固有的气、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，%	≤ 20	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 59（仅限添加食用盐的产品）	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
姜黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
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
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
3-氯-1, 2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； 3、b 仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品检验； 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 的规定。

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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 法

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 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 规定。

2.6 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。

2.7 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、水分、食用盐(仅限添加食用盐的产品)、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限即食产品)、大肠菌群(仅限即食产品)。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（谷氨酸钠）、香辛料或香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香荚兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的几种）、白砂糖、食用葡萄糖、骨素、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料中的几种为主要原料，添加或不添加食用菌粉（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、大白口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油、羊油中一种或几种）、花生仁、芝麻、大米粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、葱粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、酸水解植物蛋白调味料（液）、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、辣椒红、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、天然胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混匀、包装加工制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》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。