



413236S-2024



南阳味邦食品科技有限公司企业标准

Q/NWS 0002S-2024

固态复合调味料

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

南阳味邦食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳味邦食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王天保。

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。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鲜（冻）禽畜骨（鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨）中的一种或几种【经清洗、绞肉或碎骨、蒸煮、研磨或筛分、使用木瓜蛋白酶 Papain（来源：木瓜 Carica papaya）酶制剂酶解（或不酶解）】、牛油、羊油、鸡油、牛骨油、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、冰糖、熟芝麻、熟花生仁（粉碎）、酸水解植物蛋白调味液、马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉、黄豆粉、魔芋粉、糯米粉、番茄粉、咖喱粉、芥末粉、芝麻粉、花生粉、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、酿造酱油、食用葡萄糖、味精、酵母抽提物、麦芽糊精、香辛料或其粉【辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉、山奈、丁香、干姜、小茴香、草果、高良姜、肉豆蔻、红花椒、青花椒、洋葱粉、芥末、香茅兰、花椒、麻椒、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、木姜子、月桂叶、芫荽、桔茗、姜黄、香茅中的一种或几种】、白芷、栀子、陈皮、枸杞子、山楂、复合酸水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）、可可粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精，添加或不添加食用盐、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、豆豉粉（豆豉、食用盐添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、豆酱粉（黄豆酱、食用盐添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈仁油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、蛋黄粉中的几种为原料，辅以或不辅以豆腐粉、茶叶粉、紫菜粉、海苔粉、木耳粉、松茸粉、香菇粉、草菇粉、杏鲍菇粉、苹果粉、南瓜粉、玉米粉、胡萝卜粉、卷心菜（高丽菜）粉、紫苏籽粉、罗汉果粉、昆布粉、干贝、虾皮、鲣鱼粉、海鲜粉、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素 C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-咪唑酮、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、日落黄、焦糖色、柠檬黄、β-胡萝卜素、山梨糖醇、赤藓糖醇、柠檬酸钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、食用香精中的一种或几

种，经预处理、加热搅拌、研磨、干燥、包装而成；或干燥、粉碎、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料即食或非即食的固态复合调味料。

根据产品原辅料及加工工艺、食用方法不同产品分为两大类：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 鲜（冻）鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鲜（冻）禽畜骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 木瓜蛋白酶 Papain 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.3 牛油、羊油、鸡油、牛骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 熟芝麻、熟花生仁（粉碎）、芝麻粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.10 马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 小麦粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.14 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 芥末粉、香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 白芷、栀子、陈皮、枸杞子、山楂、紫苏籽粉、罗汉果粉、昆布粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 复合酸水解植物蛋白调味粉、酱油粉、豆豉粉、豆酱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.30 豆腐粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31 茶叶粉应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.23 紫菜粉应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.24 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.23 木耳粉、松茸粉、香菇粉、草菇粉、杏鲍菇粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.24 苹果粉、南瓜粉、玉米粉、胡萝卜粉、卷心菜（高丽菜）粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.25 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.26 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.27 鲑鱼粉、海鲜粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.31 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.32 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.38 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.41 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 乳糖应符合 GB 25595 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.45 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.46 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.47 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.48 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-咪唑酮应符合 GB 28365 的规定。
- 2.1.49 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.52 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.53 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.54 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.55 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.56 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.57 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.58 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.59 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.61 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.62 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.63 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.64 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.65 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.66 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.67 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.68 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

2.1.69 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.70 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.71 食用香精应符合 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	试验方法
性状	粉末状或颗粒状等固态	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	≤	55.0	GB 5009.44
总氮 ^a (以 N 计), g/100g	≥	0.2	GB 5009.5
氨基酸态氮 ^a (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	≤	0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854或DBS22/007
日落黄 ^b (以日落黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
3-氯-1, 2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

展青霉素 ^d , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
<p>注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a 仅适用于畜（禽）为主料的产品；</p> <p>b 该指标仅限添加食品添加剂的产品检验；</p> <p>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；</p> <p>c 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品；</p> <p>d 仅适用于添加山楂、苹果粉的产品。</p>			

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 ^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	10^2	10^3	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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、氨基酸态氮【畜（禽）为主料的产品】、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鲜（冻）禽畜骨（鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨）中的一种或几种【经清洗、绞肉或碎骨、蒸煮、研磨或筛分、使用木瓜蛋白酶 Papain（来源：木瓜 *Carica papaya*）酶制剂酶解（或不酶解）】、牛油、羊油、鸡油、牛骨油、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、冰糖、熟芝麻、熟花生仁（粉碎）、酸水解植物蛋白调味液、马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉、黄豆粉、魔芋粉、糯米粉、番茄粉、咖喱粉、芥末粉、芝麻粉、花生粉、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、酿造酱油、食用葡萄糖、味精、酵母抽提物、麦芽糊精、香辛料或其粉【辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉、山奈、丁香、干姜、小茴香、草果、高良姜、肉豆蔻、红花椒、青花椒、洋葱粉、芥末、香荚兰、花椒、麻椒、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、木姜子、月桂叶、芫荽、桔茗、姜黄、香茅中的一种或几种】、白芷、栀子、陈皮、枸杞子、山楂、复合酸水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）、可可粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精，添加或不添加食用盐、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、豆豉粉（豆豉、食用盐添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、豆酱粉（黄豆酱、食用盐添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈仁油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、蛋黄粉中的几种为原料，辅以或不辅以豆腐粉、茶叶粉、紫菜粉、海苔粉、木耳粉、松茸粉、香菇粉、草菇粉、杏鲍菇粉、苹果粉、南瓜粉、玉米粉、胡萝卜粉、卷心菜（高丽菜）粉、紫苏籽粉、罗汉果粉、昆布粉、干贝、虾皮、鲑鱼粉、海鲜粉、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、5'-呈味核苷酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素 C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-咪唑酮、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、日落黄、焦糖色、柠檬黄、 β -胡萝卜素、山梨糖醇、赤藓糖醇、柠檬酸钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、食用香精中的一种或几种，经预处理、加热搅拌、研磨、干燥、包装而成；或干燥、粉碎、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料即食或非即食的固态复合调味料。

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》及相关国标、行标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。

南阳味邦食品科技有限公司

H N

Q B