



410005S-2024



南阳市盛合调味品有限公司企业标准

Q/NST 0002S-2024

固态复合调味料

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

南阳市盛合调味品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市盛合调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王东。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NST 0002S-2023，备案号：411121S-2023。

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粉【辣椒、胡椒、花椒、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角、百里香、山奈、砂仁、荜拨、肉豆蔻、小茴香、生姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、茺萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、圆叶当归、孜然、月桂叶中的一种或几种】、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的一种或几种为原料，加入熟芝麻、熟花生仁、大豆（熟制）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、鸡味香精、肉味香精、鸭味香精中的一种或几种，经原料验收、预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的包含两种或以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为：鸡味调味料、鸭味调味料、海鲜味调味料、牛肉味调味料、菌菇味调味料、腌料调味料、卤料调味料、烧烤料、烤鱼料、煎炸料、胡辣汤调味粉包料、烩面调味料、牛肉面调味料、米线米粉调味料、固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.10 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 香辣腌料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 鸡味香精、肉味香精、鸭味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 熟花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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	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、杂质、嗅其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有原物料混合后应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，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）	≤ 20	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 50	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤ 20	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限于添加相应食品添加剂的产品检验。		

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料或粉【辣椒、胡椒、花椒、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角、百里香、山奈、砂仁、荜拨、肉豆蔻、小茴香、生姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、茺萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、圆叶当归、孜然、月桂叶中的一种或几种】、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的一种或几种为原料，加入熟芝麻、熟花生仁、大豆（熟制）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、鸡味香精、肉味香精、鸭味香精中的一种或几种，经原料验收、预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的包含两种或以上调味料的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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准不涉及水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市盛合调味品有限公司