



410731S-2024



南阳市裕祥调味品有限公司企业标准

Q/NYT 0001S-2024

固态复合调味料

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

南阳市裕祥调味品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市裕祥调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：焦云奇。

本标准自发布实施日起替代：固态调味料(Q/NYT 0001S-2021，备案号：411628S-2021)。

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、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、脱水香葱片、葱粉、辣椒粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、姜粉、小茴香粉、桂皮粉、八角粉、孜然粉、花生碎、芝麻、麦芽糊精、食用淀粉（玉米淀粉或小麦淀粉）、食用葡萄糖、玉米膨化粉、玉米粉、玉米风味酱粉、鸡味复合调味料、鸡松复合调味料、牛松复合调味料中的几种为主要原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、酵母抽提物、食品用香精中的一种或几种，经称重、配料、混合搅拌、烘干或不烘干、内包装、外包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据添加原辅料不同产品可分为：鸡味粉复合调味料、新奥尔良腌料、汤料王复合调味料、饭店专用复合调味料、鲜香粉复合调味料、海鲜味复合调料、孜然味复合调味料、烧烤料（香辣味、麻辣味、孜然味）、包子饺子料、五香粉复合调料、麻辣鲜复合调味料、十八鲜复合调味料、复合胡椒粉、炒菜王复合调味料、方便面粉复合调味料、米线料复合调味料、牛肉面料复合调味料、烩面料复合调味料、半斤香复合调料、牛肉拉面复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.6 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.7 脱水香葱片应干燥、清洁，无污染、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 葱粉、辣椒粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、姜粉、小茴香粉、桂皮粉、八角粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 玉米膨化粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.16 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

- 2.1.17 鸡味复合调味料、鸡松复合调料、牛松复合调料、玉米风味酱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 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	检验方法
性状	呈粉状或小颗粒状，无结块	从混合均匀的样品中取出1袋，倒入一洁净烧杯中，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	具有各种原料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤ 15	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g /100g	≤ 59	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
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 规定。

2.5 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。

2.6 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、脱水香葱片、葱粉、辣椒粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、姜粉、小茴香粉、桂皮粉、八角粉、孜然粉、花生碎、芝麻、麦芽糊精、食用淀粉（玉米淀粉或小麦淀粉）、食用葡萄糖、玉米膨化粉、玉米粉、玉米风味酱粉、鸡味复合调味料、鸡松复合调味料、牛松复合调味料中的几种为主要原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、酵母抽提物、食品用香精中的一种或几种，经称重、配料、混合搅拌、烘干或不烘干、内包装、外包装而成的包含两种或两种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》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。

南阳市裕祥调味品有限公司