



413731S-2025



南阳辣里巴巴食品有限公司企业标准

Q/NLS 0004S-2025

固态复合调味料

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

南阳辣里巴巴食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳辣里巴巴食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:王新锴。

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、冰糖、味精、食用葡萄糖、酱油粉、鸡肉粉、牛肉粉、香辛料（或其颗粒或粉末）【辣椒、藤椒、麻椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、草果、砂仁、月桂叶、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、姜黄、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、芥末籽、芹菜、荜拔、欧芹、芫荽籽、山柰、香薷兰、芫荽、枫茅、香茅、薄荷、多香果、甜罗勒、甘牛至、牛至、迷迭香、当归、百里香、辣椒粉、葱粉、姜粉、大蒜粉、洋葱粉、孜然、芹菜籽、木姜子（山苍子）、莳萝中的一种或几种】、白果、陈皮、紫苏、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、桂圆、枸杞子、山楂、山药、大枣、熟制坚果籽类（芝麻、花生、青豆、黄豆、豌豆、蚕豆、葵花籽仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、咖喱粉、小麦面粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、干虾皮、干制食用菌【松口蘑（松茸）、蛹虫草（虫草花）、香菇、草菇、平菇、木耳、猴头菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、杏鲍菇中的一种或几种】、脱水蔬菜【胡萝卜（粒）、青梗菜、玉米、甘蓝、芥菜、番茄片、黄秋葵、黄花菜、辣椒、荆芥中的一种或几种】、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、十三香调味品、大豆膳食纤维粉、全蛋粉、蛋黄粉、乳清粉、乳清蛋白粉、熟制谷物杂粮粉（黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、大米粉、糯米粉、紫薯粉中的一种或几种）、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、水解大豆蛋白粉中的几种为原料，添加或不添加复合调味料、起酥油、食用植物油、植脂末、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、二氧化硅、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、预糊化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、琼脂、甘油、磷脂、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、微晶纤维素、氨基乙酸（增味剂）、谷氨酸钠、山梨糖醇、赤藓糖醇、阿斯巴甜、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜蜜素、甜菊糖苷、安赛蜜、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、高粱红、甜菜红、辣椒红、栀子黄、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理（挑选）、配料、粉碎或不粉碎、混合、包装而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。

根据原辅料及食用方法不同产品可分为：即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1、GB 15203 的规定。
- 2.1.6 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 香辛料（或其颗粒或粉末）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白果、陈皮、紫苏、白芷、橘皮（陈皮）、梔子、桂圆、枸杞子、山楂、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.9 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.13 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.14 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.15 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.16 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18 小麦面粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.19 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 干虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.21 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 脱水蔬菜应干燥、清洁、卫生、无虫蛀，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.24 酱油粉、十三香调味品、复合调味料、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.26 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.28 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.29 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.33 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.34 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.36 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.314 的规定。
- 2.1.39 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.40 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.44 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.45 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.46 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.48 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.49 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.52 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.55 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.56 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.57 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.58 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.59 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.62 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.63 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.64 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.65 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.66 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.67 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.68 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.69 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

- 2.1.70 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.71 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.72 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.73 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.74 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.75 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.76 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.77 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.78 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.79 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.80 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.81 桉子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.82 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.83 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.84 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.85 植脂末应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.86 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 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	粉状或颗粒状或具有原物质应该有的性状	
色泽	具有原料、辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无霉变，无虫蛀	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味

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	≤ 55（仅食用盐添加食用盐的产品）	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

^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009. 28
^a 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009. 28
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009. 121
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	GB 5009. 278
^a 磷酸盐 (以 P04 ³⁻ 计), g/kg	≤	20	GB 5009. 256
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤	2.0	GB 5009. 263
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009. 298
^a 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009. 97
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
^a 安赛蜜, g/kg	≤	0.5	GB 5009. 140
^a 姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009. 83
^a 枸子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009. 149
^b 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009. 185
^c 3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤	1.0	GB 5009. 191

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该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、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;

b 仅适用于添加山楂的产品;

c 仅适用于添加酸水解 (大豆) 植物蛋白调味粉、水解大豆蛋白粉的产品。

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	100	1000	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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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 检验规则

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食用葡萄糖、酱油粉、鸡肉粉、牛肉粉、香辛料（或其颗粒或粉末）【辣椒、藤椒、麻椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、草果、砂仁、月桂叶、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、姜黄、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、芥末籽、芹菜、革拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香茅兰、芫荽、枫茅、香茅、薄荷、多香果、甜罗勒、甘牛至、牛至、迷迭香、当归、百里香、辣椒粉、葱粉、姜粉、大蒜粉、洋葱粉、孜然、芹菜籽、木姜子（山苍子）、莳萝中的一种或几种】、白果、陈皮、紫苏、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、桂圆、枸杞子、山楂、山药、大枣、熟制坚果籽类（芝麻、花生、青豆、黄豆、豌豆、蚕豆、葵花籽仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、咖喱粉、小麦面粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、干虾皮、干制食用菌【松口蘑（松茸）、蛹虫草（虫草花）、香菇、草菇、平菇、木耳、猴头菇、竹荪、口蘑、羊肚菌、杏鲍菇中的一种或几种】、脱水蔬菜【胡萝卜（粒）、青梗菜、玉米、甘蓝、芥菜、番茄片、黄秋葵、黄花菜、辣椒、荆芥中的一种或几种】、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、十三香调味品、大豆膳食纤维粉、全蛋粉、蛋黄粉、乳清粉、乳清蛋白粉、熟制谷物杂粮粉（黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、大米粉、糯米粉、紫薯粉中的一种或几种）、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、水解大豆蛋白粉中的几种为原料，添加或不添加复合调味料、起酥油、食用植物油、植脂末、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、二氧化硅、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、蔗糖脂肪酸酯、预糊化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、琼脂、甘油、磷脂、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、微晶纤维素、氨基乙酸（增味剂）、谷氨酸钠、山梨糖醇、赤藓糖醇、阿斯巴甜、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜蜜素、甜菊糖苷、安赛蜜、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、高粱红、甜菜红、辣椒红、栀子黄、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经预处理（挑选）、配料、粉碎或不粉碎、混合、包装而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》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。

南阳辣里巴巴食品有限公司