



410826S-2025



南阳兆民食品有限公司企业标准

Q/NZM 0005S-2025

# 固态复合调味料

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

南阳兆民食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳兆民食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王遵显、朱兆民。

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、香辛料或其粉或其颗粒【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、芫荽、蒜片、麻椒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、紫苏、大枣、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌、黄牛肝菌、黑牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、味精、芝麻、花生碎、紫苏籽、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、绿豆粉、小麦粉、魔芋粉、番茄粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、脱水蔬菜片或粉（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、果蔬粉（芒果、蓝莓、草莓、沙棘果、红枣、大枣、枸杞、山楂、桂圆、金桔中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、十三香调味品、紫菜、蛋黄粉、奶粉中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、食用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、碳酸氢钠、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、β-胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖、干贝素（琥珀酸二钠）中的一种或几种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、混合、造粒或不造粒、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。

根据原辅料不同及食用方式不同，产品分类为：即食类固态复合调味料、非即食类固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 香辛料或其粉或其颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、紫苏、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 芝麻、花生碎、紫苏籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 大米粉、糯米粉、大豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小麦粉 应符合 GB/T 1355 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.13 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、十三香调味品应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.21 脱水蔬菜片或粉应符合 NY/T 959 或 NY/T 960 的规定。
- 2.1.22 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.29 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.36 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.42 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.43 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.44 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.49  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.50 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.51 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.54 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.55 干贝素(琥珀酸二钠)应符合应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.56 果蔬粉应符合 GH/T 1456 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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；或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品应有的滋味、气味，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,	≤	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	58.0	GB 5009.44
阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甜蜜素 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
无机砷 <sup>b</sup> (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定, a 仅适用于添加该品种添加剂的产品, 且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1; b 可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷; c 仅适用于添加山楂及其制品的产品; d 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味粉的产品。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌群总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)。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、香辛料或其粉或其颗粒【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、芫荽、蒜片、麻椒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、紫苏、大枣、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌、黄牛肝菌、黑牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、味精、芝麻、花生碎、紫苏籽、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、绿豆粉、小麦粉、魔芋粉、番茄粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、脱水蔬菜片或粉（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、果蔬粉（芒果、蓝莓、草莓、沙棘果、红枣、大枣、枸杞、山楂、桂圆、金桔中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、十三香调味品、紫菜、蛋黄粉、奶粉中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、食用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、碳酸氢钠、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、β-胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖、干贝素（琥珀酸二钠）中的一种或几种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、混合、造粒或不造粒、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》制定本企业标准，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。

南阳兆民食品有限公司