



410930S-2025



南阳市宝晶康食品制造有限公司企业标准

Q/NBJK 0010S-2025

固态复合调味料

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

南阳市宝晶康食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市宝晶康食品制造有限公司提出。

本标准由南阳市宝晶康食品制造有限公司起草。

本标准主要起草人：闫冰。

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、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种]、黄姜粉、姜粉、蒜粉、葱粉、白芷、砂仁、白芝麻、黑芝麻、花生、黄豆、食用盐、红糖、黑糖、白砂糖、食用葡萄糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、脱水肉粒或沫（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、脱水大蒜、脱水葱、脱水香菜、洋葱粉、南瓜粉、酵母抽取物、麦芽糊精中的几种为原料，加入或不加入虾粉、鱼粉、干贝素（琥珀酸二钠）、酱油调味粉、脱水豆丁、面筋片、脱水裙带菜、脱水木耳、脱水胡萝卜、脱水香菇、松茸、牛肝菌、脱水枸杞、小麦粉、玉米粉、食用玉米淀粉、陈醋粉、藕粉、粉丝、芝麻油、大豆油、葵花籽油、鸡油、肉香味复合调味料（外购）、大豆组织蛋白、水解植物（大豆）蛋白中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、红曲红、辣椒红、 β -胡萝卜素、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、三氯蔗糖、食用香精、食品用香精(含甘氨酸)、食品用香精(含L-丙氨酸)、食品用香精(含己酸乙酯)、食用香料（乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素、甲基环戊烯醇酮中的一种或多种）中的一种或多种，经筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工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。

根据食用方式不同可分为即食产品、非即食产品。

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 香辛料或粉、黄姜粉、姜粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 白芷、砂仁应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 红糖、黑糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.13牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14脱水肉粒或沫应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.15脱水大蒜、脱水葱、脱水香菜、洋葱粉、南瓜粉、脱水胡萝卜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18脱水豆丁应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19面筋片应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.20脱水裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.21脱水木耳、脱水香菇、松茸、牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22脱水枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.23小麦粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25藕粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.26粉丝应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.27虾粉、鱼粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.28干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29酱油调味粉、陈醋粉、肉香味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31大豆油、葵花籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34大豆组织蛋白、水解植物（大豆）蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.35柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.39辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.40D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.43脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.44双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

- 2.1.45三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.46 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.48二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.49食用香料应符合 GB 29938 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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 30	GB 5009.3
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg (仅适用于添加水解植物蛋白的产品)	≤ 1.0	GB 5009.191
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂(防腐剂)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。		

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

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 食品生产加工过程的卫生要求

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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(即食类产品)、大肠菌群(即食类产品)。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、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种]、黄姜粉、姜粉、蒜粉、葱粉、白芷、砂仁、白芝麻、黑芝麻、花生、黄豆、食用盐、红糖、黑糖、白砂糖、食用葡萄糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、脱水肉粒或沫（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、脱水大蒜、脱水葱、脱水香菜、洋葱粉、南瓜粉、酵母提取物、麦芽糊精中的几种为原料，加入或不加入虾粉、鱼粉、干贝素（琥珀酸二钠）、酱油调味粉、脱水豆丁、面筋片、脱水裙带菜、脱水木耳、脱水胡萝卜、脱水香菇、松茸、牛肝菌、脱水枸杞、小麦粉、玉米粉、食用玉米淀粉、陈醋粉、藕粉、粉丝、芝麻油、大豆油、葵花籽油、鸡油、肉香味复合调味料（外购）、大豆组织蛋白、水解植物（大豆）蛋白中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、红曲红、辣椒红、β-胡萝卜素、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、三氯蔗糖、食用香精、食品用香精(含甘氨酸)、食品用香精(含L-丙氨酸)、食品用香精(含己酸乙酯)、食用香料（乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素、甲基环戊烯醇酮中的一种或多种）中的一种或多种，经筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。