



412922S-2025



南阳零翼农业科技发展有限公司企业标准

Q/NLY 0009S-2025

固态复合调味料

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

南阳零翼农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由南阳零翼农业科技发展有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:孙蓓蓓。

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、味精、白砂糖、香辛料【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、麻椒、干姜中的一种或几种】或其香辛料颗粒/粉、红枣、枸杞子、橘皮(陈皮)、白果、栀子、白芷、罗汉果、山楂干、辣椒粉、香葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、咖喱粉、番茄粉、食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种)、小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉、蛋黄粉、全蛋粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、可可粉、芝麻、花生碎、肉松、海苔粉、鲣鱼粉、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酵母调味料、骨类调味料中的几种为原料，辅以或不辅以固态复合调味料（牛肉粉、猪肉粉、鸡骨粉、猪骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、酸水解植物蛋白调味料、鸡肉老汤粉、鸡肉膏、鲜香粉、豆瓣酱粉、豆豉粉、酱油粉、醋粉、鲜味宝、鲜香宝、羊肉精调味料、风味调味粉中的一种或几种）、谷氨酸钠、山梨糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、红曲米、红曲红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、β-胡萝卜素、焦糖色、栀子黄、姜黄素、乙基麦芽酚、木糖醇、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、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）、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经预处理（挑拣、粉碎）或不预处理、配料、混合搅拌、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/T 5461 和 GB 2721 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 香辛料、香辛料颗粒、香辛料粉、辣椒粉、香葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 红枣、枸杞子、橘皮(陈皮)、白果、栀子、白芷、罗汉果、山楂干应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.6 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

- 2.1.7 番茄粉应符合 NY/T 957 或 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 或 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.16 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.18 鳀鱼粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.19 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.20 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.21 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.22 酵母调味料应符合 QB/T 5951 的规定。
- 2.1.23 骨类调味料应符合 GB/T 45546 的规定。
- 2.1.24 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.31 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 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 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.35 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.38 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.40 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.42 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.43 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.45 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.48 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.49 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.50 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.51 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.52 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.53 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.54 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.55 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.56 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.57 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.58 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.61 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.62 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.63 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.64 海苔粉应符合 GB/T 23596 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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

		定的方法检验
--	--	--------

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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 55	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 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^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 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.04	GB 5009.35
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^a 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
^b 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

注：本标准中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 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品。

2.4 微生物限量

即食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 平板计数法
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、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品), 型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、香辛料【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、干姜中的一种或几种】或其香辛料颗粒/粉、红枣、枸杞子、橘皮（陈皮）、白果、栀子、白芷、罗汉果、山楂干、辣椒粉、香葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、咖喱粉、番茄粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉、蛋黄粉、全蛋粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、可可粉、芝麻、花生碎、肉松、海苔粉、鳀鱼粉、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酵母调味料、骨类调味料中的几种为原料，辅以或不辅以固态复合调味料（牛肉粉、猪肉粉、鸡骨粉、猪骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、酸水解植物蛋白调味粉、鸡肉老汤粉、鸡肉膏、鲜香粉、豆瓣酱粉、豆豉粉、酱油粉、醋粉、鲜味宝、鲜香宝、羊肉精调味料、风味调味粉中的一种或几种）、谷氨酸钠、山梨糖醇、赤藓糖醇、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、红曲米、红曲红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、焦糖色、栀子黄、姜黄素、乙基麦芽酚、木糖醇、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、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）、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经预处理（挑拣、粉碎）或不预处理、配料、混合搅拌、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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳零翼农业科技发展有限公司