



412461S-2026



南阳京源调味料有限公司企业标准

Q/NYJY 0001S-2026

固态复合调味料

2026-08-25 发布

2026-08-25 实施

南阳京源调味料有限公司 发布

前 言

本标准由南阳京源调味料有限公司提出并起草。

本标准起草人：张霞。

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。

本标准适用于辣椒或粉、食用盐、香辛料或粉[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、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、藏红花、桔茗、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、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、青花椒、红花椒中的一种或几种]、葱粉或片、姜粉或片、蒜粉或片、白芷、芝麻、花生、味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种为原料，辅以植物油、坚果籽类或粉、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、栀子黄、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、柠檬酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、木糖醇、食品用香精、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜蜜素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、红曲红中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制或不炒制、杀菌或不杀菌、包装等工艺而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

根据原辅料和食用方式不同可分为：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 辣椒或粉应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 香辛料或粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.4 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.5 葱粉或片、姜粉或片、蒜粉或片应符合应符合NY/T 714的规定。
- 2.1.6 白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.8 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.17 坚果籽类或粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.21 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.22 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.25 DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.29 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.32 阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.33 甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.34 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.36 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.38 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.39 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.41 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.42 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.43 生产用水应符合GB 5749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	≤ 20	GB 5009. 3
食用盐(以氯化钠计)，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
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 121
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009. 28
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009. 97
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009. 298
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.04	GB 5009. 35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 83
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009. 149
*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。		
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。		

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表2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 ¹	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

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，兽药残留限量应符合GB 31650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（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于辣椒或粉、食用盐、香辛料或粉[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、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、藏红花、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、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、青花椒、红花椒中的一种或几种]、葱粉或片、姜粉或片、蒜粉或片、白芷、芝麻、花生、味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种为原料，辅以植物油、坚果籽类或粉、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、栀子黄、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、柠檬酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、木糖醇、食品用香精、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜蜜素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、红曲红中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制或不炒制、杀菌或不杀菌、包装等工艺而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

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》相关标准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。

南阳京源调味料有限公司