



412492S-2026



南阳辣翻天食品有限公司企业标准

Q/NLFT 0001S-2026

固态复合调味料

2026-08-27 发布

2026-08-27 实施

南阳辣翻天食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳辣翻天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曾晨晨。

H N
Q B

固态复合调味料

1 范围

本文件规定了固态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以香辛料或粉[辣椒(干辣椒、辣椒段、辣椒丝、辣椒片)、八角(茴香)、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜(良姜)、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗(孜然)、姜黄、香茅(香茅草)、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶(香叶)、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、荜茇(荜拔)、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、芥末籽、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、香菜籽、香早芹、麻椒、姜中的一种或几种]为原料,添加食用植物油、食用玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精中的一种或者多种,添加或不添加酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、三氯蔗糖、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯[又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)]、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、黄原胶、卡拉胶、栀子黄、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、诱惑红、红曲红、高粱红、辣椒红、食品用香精中的一种或几种,经预处理、烘炒、粉碎或不粉碎、炒制、冷却或不冷却、调配或不调配、包装而成包含两种或两种以上调味料的非即食的固态复合调味料。

根据所用原辅料不同分为不同的产品。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 19641 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 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 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.30 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.31 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.32 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.33 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取 100mL 左右的被测样品置于 洁净白色搪瓷皿中，在自然光 条件下用肉眼观察其色泽、性 状、杂质，嗅其气味，然后用
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	粉末状或具有原料应有性状	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

		温开水漱口，品尝其滋味。
--	--	--------------

2.3 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, %	≤ 16	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	GB 5009. 44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
柠檬黄（以柠檬黄计） ^a , g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 35
日落黄（以日落黄计） ^a , g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1. 5	GB 5009. 149
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 83
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0. 04	GB 5009. 35
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）, g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0. 6	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）, g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 121
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0. 25	GB 5009. 298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 263
乙酰磺胺酸钾 ^a (又名安赛蜜), g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 140
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0. 65	GB 5009. 97
注：*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,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 净含量及其允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，食品添加剂和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、~~净含量及食品添加剂~~型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本文件适用于以香辛料或粉[辣椒(干辣椒、辣椒段、辣椒丝、辣椒片)、八角(茴香)、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜(良姜)、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗(孜然)、姜黄、香茅(香茅草)、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶(香叶)、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、荜茇(荜拔)、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、芥末籽、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、香菜籽、香早芹、麻椒、姜中的一种或几种]为原料,添加食用植物油、食用玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精中的一种或者多种,添加或不添加酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、三氯蔗糖、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯[又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)]、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、黄原胶、卡拉胶、栀子黄、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、诱惑红、红曲红、高粱红、辣椒红、食品用香精中的一种或几种,经预处理、烘炒、粉碎或不粉碎、炒制、冷却或不冷却、调配或不调配、包装而成包含两种或两种以上调味料的非即食的固态复合调味料。

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》制订本企业标准,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。

南阳辣翻天食品有限公司