

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1886—2010

---

### 绿色食品 复合调味料

Green food—Compound seasoning

2010-05-20 发布

2010-09-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(上海)、中国绿色食品发展中心。

本标准起草人：朱建新、谢焱、韩奕奕、陈美莲、陈倩、邹明晖、吴榕。

## 绿色食品 复合调味料

### 1 范围

本标准规定了绿色食品复合调味料的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品复合调味料,包括固态复合调味料、液态复合调味料和复合调味酱等产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
  - GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
  - GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
  - GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
  - GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
  - GB/T 5009.3 食品中水分的测定
  - GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
  - GB/T 5009.12 食品中铅的测定
  - GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
  - GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
  - GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
  - GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
  - GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
  - GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
  - GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
  - GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定
  - GB/T 5749 生活饮用水卫生标准
  - GB/T 7718 预包装食品标签通则
  - GB/T 8967—2000 谷氨酸钠
  - GB/T 18782 调味品中 3-氯-1,2-丙二醇的测定
  - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
  - NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
  - NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
  - NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
  - NY/T 1040 绿色食品 食用盐
  - NY/T 1053 绿色食品 味精
  - NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
  - NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
  - SB/T 10371—2003 鸡精调味料
- 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### **复合调味料 compound seasoning**

用两种或两种以上的调味品配制,经特殊加工而成的调味料。

### 4 产品分类

#### 4.1

##### **固态复合调味料 solid compound seasoning**

以两种或两种以上调味品为主要原料,添加或不添加辅料,加工而成的呈固态的复合调味料。

##### 4.1.1

##### **鸡精调味料 chicken essence seasoning**

以味精、食用盐、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂,经混合干燥加工而成,具有鸡的鲜味和香味的复合调味料。

##### 4.1.2

##### **鸡粉调味料 chicken powder seasoning**

以食用盐、味精、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂,经混合加工而成,具有鸡的浓郁香味和鲜美滋味的复合调味料。

##### 4.1.3

##### **牛肉粉调味料 beef powder seasoning**

以牛肉的粉末或其浓缩抽提物、味精、食用盐及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂,经加工而成的具有牛肉鲜味和香味的复合调味料。

##### 4.1.4

##### **排骨粉调味料 sparerib powder seasoning**

以猪排骨或猪肉的浓缩抽提物、味精、食用盐、食糖和面粉为主要原料,添加香辛料、呈味核苷酸二钠等其他辅料,经混合干燥加工而成的具有排骨鲜味和香味的复合调味料。

##### 4.1.5

##### **其他固态复合调味料 other solid compound seasoning**

除鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料等以外的其他固态复合调味料。不包括海鲜粉复合调味料。

#### 4.2

##### **液态复合调味料 liquid compound seasoning**

以两种或两种以上调味品为主要原料,添加或不添加辅料,加工而成的呈液态的复合调味料。

#### 4.3

##### **复合调味酱 compound flavouring paste**

以两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加其他辅料,加工而成的呈酱状的复合调味酱。

##### 4.3.1

##### **风味酱 flavouring paste**

以肉类、鱼类、贝类、果蔬、植物油、香辛调味料、食品添加剂和其他辅料配合制成的具有某种风味的调味酱。

## 4.3.2

**沙拉酱 salad**

以植物油、酸性配料(食醋、酸味剂)等为主料,辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料,经混合搅拌、乳化均质制成的酸味半固体乳化调味酱。

## 4.3.3

**蛋黄酱 mayonnaise**

以植物油、酸性配料(食醋、酸味剂)、蛋黄为主料,辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料,经混合搅拌、乳化均质制成的酸味半固体乳化调味酱。

## 5 要求

## 5.1 原料

## 5.1.1 味精

应符合 NY/T 1053 的规定。

## 5.1.2 食用盐

应符合 NY/T 1040 的规定。

## 5.1.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 5.1.4 其他原料

应符合绿色食品的有关要求。

## 5.2 食品添加剂

其他食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

## 5.3 感官

## 5.3.1 固态复合调味料

应符合表 1 的规定。

表 1 固态复合调味料的感官要求

| 项目    | 要 求               |                   |                    |                    |                   |
|-------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
|       | 鸡精调味料             | 鸡粉调味料             | 牛肉粉调味料             | 排骨粉调味料             | 其他复合调味料           |
| 形态    | 粉状、小颗粒状或块状        | 粉状                | 粉状                 | 粉状                 | 粉状、小颗粒状或块状        |
| 滋味和气味 | 具有鸡的鲜美滋味、香味纯正,无异味 | 具有鸡的鲜美滋味、香味纯正,无异味 | 具有牛肉的鲜美滋味、香味纯正,无异味 | 具有排骨的鲜美滋味、香味纯正,无异味 | 具有该产品应有的滋味、气味,无异味 |
| 色泽    | 具有该产品特有的色泽        |                   |                    |                    |                   |
| 杂质    | 无肉眼可见杂质           |                   |                    |                    |                   |

## 5.3.2 液态复合调味料

应符合表 2 的规定。

表 2 液态复合调味料的感官要求

| 项目    | 要 求                 |
|-------|---------------------|
| 色泽    | 黄褐、淡黄、乳黄或乳白色        |
| 形态    | 浓稠状或清澈透明液体,允许有微量聚集物 |
| 滋味和气味 | 具有该产品特有的滋味和气味,无异味   |
| 杂质    | 无肉眼可见杂质             |

5.3.3 复合调味酱

应符合表 3 的规定。

表 3 复合调味酱的感官要求

| 项目    | 要 求              |                      |                       |
|-------|------------------|----------------------|-----------------------|
|       | 风味酱              | 沙拉酱                  | 蛋黄酱                   |
| 色泽    | 具有该产品特有的色泽       | 具有该产品特有的色泽,整体色泽均匀一致  | 具有该产品特有的色泽            |
| 形态    | 呈黏稠、均匀的软膏状或半固体状态 | 均匀的半固体状态,无明显的析油、分层现象 | 呈黏稠、均匀的软膏状,无明显析油、分层现象 |
| 滋味和气味 | 产品应有的滋味和香味,无异昧   | 口感幼滑,酸咸或甜酸风味,无异昧     | 口感幼滑,产品应有的香味,无异昧      |
| 杂质    | 无肉眼可见杂质          |                      |                       |

5.4 理化指标

5.4.1 固态复合调味料

应符合表 4 的规定。

表 4 固态复合调味料的理化指标

单位为克每百克

| 项 目           | 指 标   |       |        |        |         |
|---------------|-------|-------|--------|--------|---------|
|               | 鸡精调味料 | 鸡粉调味料 | 牛肉粉调味料 | 排骨粉调味料 | 其他复合调味料 |
| 干燥失重          | ≤3.0  | ≤5.0  | ≤4.0   | ≤3.0   | ≤5.0    |
| 氯化物(以 NaCl 计) | ≤40.0 | ≤45.0 | ≤45.0  | ≤50.0  | ≤50.0   |
| 总氮(以 N 计)     | ≥3.00 | ≥1.40 | ≥1.80  | ≥1.40  | ≥1.40   |
| 其他氮(以 N 计)    | ≥0.20 | ≥0.40 | ≥0.40  | —      | —       |
| 谷氨酸钠          | ≥35.0 | ≥10.0 | ≥15.0  | ≥12.0  | ≥10.0   |
| 呈味核苷酸二钠       | ≥1.10 | ≥0.30 | ≥0.90  | ≥0.30  | ≥0.30   |

5.4.2 液态复合调味料

应符合表 5 的规定。

表 5 液态复合调味料的理化指标

单位为克每百克

| 项 目           | 指 标   |
|---------------|-------|
| 总氮(以 N 计)     | ≥1.0  |
| 其他氮(以 N 计)    | ≥0.25 |
| 总固形物          | ≥30.0 |
| 氨基酸态氮(以 N 计)  | ≥0.50 |
| 氯化物(以 NaCl 计) | ≤22.0 |

5.4.3 复合调味酱

应符合表 6 的规定。

表 6 复合调味酱的理化指标

| 项 目                 | 指 标   |         |
|---------------------|-------|---------|
|                     | 风味酱   | 沙拉酱和蛋黄酱 |
| 酸价(以脂肪计), (KOH)mg/g | ≤3.0  | —       |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100 g | ≤0.25 | ≤0.10   |

## 5.5 卫生指标

应符合表 7 的规定。

表 7 复合调味料的卫生指标

| 项 目  | 指 标         |
|--|-------------|
| 总砷(以 As 计),mg/kg   | ≤0.5        |
| 铅(以 Pb 计),mg/kg  | ≤1.0        |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ,μg/kg  | ≤5          |
| 山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计),mg/kg  | ≤1 000      |
| 苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计),mg/kg  | 不得检出(<1)    |
| 糖精钠,mg/kg  | 不得检出(<0.15) |
| 环己基氨基磺酸钠,mg/kg   | 不得检出(<2)    |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> ,mg/kg  | ≤0.02       |
| 多氯联苯 <sup>b</sup> ,mg/kg   | ≤2.0        |
| PCB 138,mg/kg  | ≤0.5        |
| PCB 153,mg/kg  | ≤0.5        |
| 菌落总数,cfu/g   | ≤8 000      |
| 大肠菌群,MPN/g   | <3.0        |
| 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)   | 不得检出        |
| <sup>a</sup> 仅限于添加酱油的产品。   |             |
| <sup>b</sup> 仅限于含海产品的调味品,并以 PCB 28,PCB 52,PCB 101,PCB 118,PCB 138,PCB 153 和 PCB 180 总和计。 |             |

## 5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

#### 6.1.1 色泽、形态和杂质

取部分试样,置于洁净的白色容器中,在自然光下观察色泽、形态和杂质。

#### 6.1.2 气味和滋味

取适量试样,先闻其气味,然后用温开水漱口,再品尝试样的滋味。

### 6.2 理化检验

#### 6.2.1 干燥失重

按 GB/T 8967—2000 中 6.8.2 的规定执行。

#### 6.2.2 氯化物

按 SB/T 10371—2003 中 5.2.2 的规定执行。

#### 6.2.3 总氮

按 SB/T 10371—2003 中 5.2.5 的规定执行。

#### 6.2.4 其他氮

按 SB/T 10371—2003 中 5.2.6 的规定执行。

#### 6.2.5 谷氨酸钠

按 SB/T 10371—2003 中 5.2.1 的规定执行。

#### 6.2.6 呈味核苷酸二钠

按 SB/T 10371—2003 中 5.2.4 的规定执行。

#### 6.2.7 总固形物

## NY/T 1886—2010

按 GB/T 5009.3 第一法规定的方法测定水分,并按下式计算总固形物:

总固形物=100-水分。

### 6.2.8 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 的规定执行。

### 6.2.9 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 的规定执行。

### 6.2.10 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.56 的规定执行。

## 6.3 卫生检验

### 6.3.1 总砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

### 6.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

### 6.3.3 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 的规定执行。

### 6.3.4 山梨酸、苯甲酸

按 GB/T 5009.29 的规定执行

### 6.3.5 糖精钠

按 GB/T 5009.28 的规定执行

### 6.3.6 环己基氨基磺酸钠

按 GB/T 5009.97 的规定执行。

### 6.3.7 3-氯-1,2-丙二醇

按 GB/T 18782 的规定执行。

### 6.3.8 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 的规定执行。

### 6.3.9 菌落总数

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

### 6.3.10 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

### 6.3.11 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)

分别按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 的规定执行。

## 6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

## 8 抽样方法

按 NY/T 896 的规定执行。

## 9 标志、标签

### 9.1 标志



产品包装上应标注绿色食品标志,具体标注办法按《中国绿色食品商品标志设计使用规定手册》的规定执行。

**9.2 标签**

按 GB/T 7718 的规定执行。

**10 包装、运输和贮存**

**10.1 包装**

按 NY/T 658 的规定执行。

**10.2 运输和贮存**

按 NY/T 1056 的规定执行。

---

中华人民共和国  
农业行业标准  
绿色食品 复合调味料

NY/T 1886—2010

\* \* \*

中国农业出版社出版  
(北京市朝阳区麦子店街18号楼)

(邮政编码: 100125 网址: www.ccap.com.cn)

北京昌平环球印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

\* \* \*

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7千字

2010年5月第1版 2010年5月北京第1次印刷

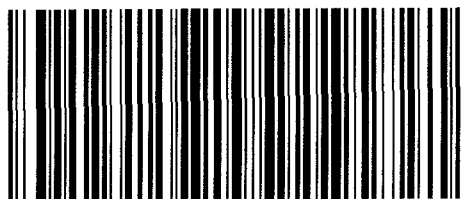
书号: 16109·2093

定价: 18.00元

---

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894



NY/T 1886-2010