

ICS 67.220.10

X 66

备案号：××××-××××

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1886—2021

代替 NY/T 1886—2010

绿色食品 复合调味料

Green food-Compound seasoning

(标准报批稿)

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1886—2010《绿色食品 复合调味料》。与 NY/T 1886—2010 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

——修改了感官要求；

——修改了谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、酸价、过氧化值的适用范围；

——修改了多氯联苯的限量要求，删除了 PCB138、PCB153 的限量要求；

——增加了阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐的限量要求；

——删除了菌落总数、大肠菌群的限量要求；

——修改了致病菌的限量要求。

本标准由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：黑龙江省华测检测技术有限公司、广东省农业科学院农产品公共监测中心、青岛市华测检测技术有限公司、四川省远达集团富顺县美乐食品有限公司、全国调味品科技情报中心站、中国绿色食品发展中心、广东农科监测科技有限公司、哈尔滨商业大学食品工程学院、四川天味食品集团股份有限公司。

本标准主要起草人：杨桂玲、朱娜、刘香香、唐伟、雷群英、张阳、王洪、赵洁、曹世奇、赵华锋、刘德鑫、杜丽丽、林兆盛、张娜、张宪、王富华、朱远坤、胡涛。

本标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 1886—2010。

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、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品复合调味料，包括液态复合调味料、半固态复合调味料（风味酱、沙拉酱及蛋黄酱等）和固态复合调味料（鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料及其他固态复合调味料），不含鸡精调味料、调味料酒、配制食醋、配制酱油；不适用于水产调味品。

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 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 8967—2007 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 20903 调味品分类
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- 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

原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文件。

3.1

复合调味料 compound seasoning

用两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的可呈液态、半固态或固态的产品。

4 产品分类

4.1 液态复合调味料 liquid compound seasoning

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

4.2 半固态复合调味料 semi-solid compound seasoning

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

4.2.1 风味酱 flavouring paste

以肉类、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。

4.2.2 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、食用盐、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。

4.2.3 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、食用盐、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 固态复合调味料 solid compound seasoning

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

4.3.1 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。

4.3.2 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。

4.3.3 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。

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

除鸡粉调味料、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。

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 NY/T 391 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

应符合 NY/T 392 的规定。

5.3 感官

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	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

5.4 理化指标

5.4.1 液态复合调味料

液态复合调味料的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 液态复合调味料的理化指标

单位为克每百克

项 目	指 标	检验方法
氯化物（以 NaCl 计）	≤22.0	GB 5009.44
总氮（以 N 计）	≥1.0	SB/T 10371—2003 中 5.2.5
其他氮（以 N 计）	≥0.25	SB/T 10371—2003 中 5.2.6
氨基酸态氮（以 N 计）	≥0.50	GB 5009.235
总固形物	≥30.0	按 GB 5009.3—2016 第三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。

5.4.2 半固态复合调味料

半固态复合调味料的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 半固态复合调味料的理化指标

项 目	指 标		检验方法
	风味酱	沙拉酱和蛋黄酱	
酸价（以脂肪计） ^a ，（KOH）mg/g	≤3.0	—	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤0.25	≤0.10	GB 5009.227
^a 仅限于含油型的产品。			

5.4.3 固态复合调味料

固态复合调味料的理化指标应符合表 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				检验方法
	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	≤5.0	≤4.0	≤3.0	≤5.0	GB/T 8967—2007 中 7.8.2
氯化物（以 NaCl 计）	≤45.0	≤45.0	≤50.0	≤50.0	GB 5009.44
总氮（以 N 计）	≥1.40	≥1.80	≥1.40	≥1.40	SB/T 10371—2003 中 5.2.5
其他氮（以 N 计）	≥0.40	≥0.40	—	—	SB/T 10371—2003 中 5.2.6
谷氨酸钠 ^a	≥10.0	≥15.0	≥12.0	≥10.0	GB 5009.43
呈味核苷酸二钠 ^b	≥0.30	≥0.90	≥0.30	≥0.30	SB/T 10371—2003 中 5.2.4
^a 仅限于添加谷氨酸钠产品。					
^b 仅限于添加呈味核苷酸二钠产品。					

5.5 污染物限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

污染物、食品添加剂和真菌毒素限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表 5 的规定。

表 5 污染物限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
3-氯-1,2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤0.02	GB 5009.191
多氯联苯 ^b , mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）, mg/kg	不得检出（<5）	GB 5009.28
糖精钠, mg/kg	不得检出（<5）	GB 5009.28
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）, mg/kg	不得检出（<10）	GB 5009.97
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）, mg/kg	不得检出（<5）	GB 5009.121
阿斯巴甜, mg/kg	不得检出（<5）	GB 5009.263
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5	GB 5009.22
^a 仅限添加酸水解植物蛋白的产品。 ^b 仅限于含海产品的调味料，并以 PCB28, PCB52, PCB101, PCB118, PCB138, PCB153 和 PCB180 总和计。		

5.6 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的要求，检验方法按照JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

申报绿色食品应按照国家标准中 5.3-5.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

7 标签

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

8 包装、运输和贮存

8.1.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

8.1.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性附录)

绿色食品复合调味料产品申报检验项目

表A.1和表A.2规定了除5.3~5.5所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况，绿色食品复合调味料申报检验还应检验的项目。

表A.1 污染物及食品添加剂项目

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
总砷（以As计）	≤0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）	≤1.0	GB 5009.12
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	≤1000	GB 5009.28

表A.2 微生物项目

微生物	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g或/25 mL表示）				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g (mL)	10000 CFU/g (mL)	GB 4789.10
<p>注：<i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数；<i>c</i> 为最大可允许超出<i>m</i> 值的样品数；<i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值；<i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					