

# 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

2021-05-07 发布

2021-11-01 实施

---



中华人民共和国农业农村部 发布



本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 NY/T 1886—2010《绿色食品 复合调味料》，与 NY/T 1886—2010 相比，除结构调整和编辑性改动外，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。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：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。

本文件主要起草人：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。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2010年首次发布为 NY/T 1886—2010；
- 本次为第一次修订。

# 绿色食品 复合调味料

## 1 范围

本文件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、运输和储存。

本文件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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 食品中山梨酸、苯甲酸和糖精钠的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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/T 8967—2007 谷氨酸钠(味精)
- 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 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 储藏运输准则
- 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

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

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

##### 4.2.1 风味酱

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

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

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

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

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

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

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

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

项目	指标, g/100 g	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) <sup>a</sup> , (KOH)mg/g	≤3.0	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) <sup>a</sup> , g/100 g	≤0.25	≤0.10	GB 5009.227

<sup>a</sup> 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

项目	指标, g/100 g				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 <sup>a</sup>	≥10.0	≥15.0	≥12.0	≥10.0	GB 5009.43
呈味核苷酸二钠 <sup>b</sup>	≥0.30	≥0.90	≥0.30	≥0.30	SB/T 10371—2003 中 5.2.4

<sup>a</sup> 仅限于添加谷氨酸钠产品。  
<sup>b</sup> 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 <sup>a</sup> ,mg/kg	≤0.02	GB 5009.191
多氯联苯 <sup>b</sup> ,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 <sub>1</sub> ,μg/kg	≤5	GB 5009.22
<sup>a</sup> 仅限添加酸水解植物蛋白的产品。 <sup>b</sup> 仅限于含海产品的调味料,并以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB148、PCB138、PCB153 和 PCB180 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本文件中 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、运输和储存

8.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

8.2 运输和储存

按 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A  
(规范性)  
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)	$\leq 0.5$	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)	$\leq 1.0$	GB 5009.12
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	$\leq 1\ 000$	GB 5009.28

表 A.2 微生物项目

微生物	采样方案及限量				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌	5	0	0/25 g(mL)	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g(mL)	10 000 CFU/g(mL)	GB 4789.10

注:*n* 为同一批次产品应采集的样品件数;*c* 为最大可允许超出 *m* 值的样品数;*m* 为微生物指标可接受水平的限量值;*M* 为微生物指标的最高安全限量值。



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—2021

\* \* \*

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)

北京印刷一厂印刷

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 15 千字

2021 年 10 月第 1 版 2021 年 10 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·8619

定价: 24.00 元



NY/T 1886—2021

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261