

# Q/NZBS

## 内蒙古正北食品有限公司企业标准

Q/NZBS 0001S—2022

代替 Q/ NZBS 0001S-2021

---

### 佐餐固态复合调味料

2022 - 01 - 12 发布

2022 - 02 - 16 实施

---

内蒙古正北食品有限公司

发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替Q/NZBS 0001S-2019佐餐固态复合调味料，与Q/NZBS 0001S-2021相比，本文件主要技术变化如下：

——修改了“范围”的描述（见1, 2021版1）。

本文件由内蒙古正北食品有限公司提出。

本文件由内蒙古正北食品有限公司起草。

本文件由内蒙古正北食品有限公司批准。

本文件主要起草人：杜建宇、刘小芳。

本文件所代替的历次版本发布情况为：

Q/NZBS 0001S-2019、Q/NZBS 0001S-2021。



# 佐餐固态复合调味料

## 1 范围

本文件规定了佐餐固态复合调味料的技术要求。

本文件适用于以白砂糖、红糖、黑糖、异麦芽酮糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、海藻糖、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、L-阿拉伯糖、低聚木糖、菊粉、姜粉、红枣、枸杞中的一种或几种为原料经配料、粉碎（或不粉碎）、混合及包装等工艺制成的用于佐餐的甜味固态复合调味料。

## 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/T 317 白砂糖
- GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 23529 海藻糖
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 35545 低聚木糖
- GB/T 35885 红糖
- QB/T 4321 L-阿拉伯糖
- QB/T 4486 异麦芽酮糖醇
- QB/T 4567 黑糖
- NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
- 卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.2 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。
- 3.1.3 黑糖：应符合 QB/T 4567 的规定。
- 3.1.4 异麦芽酮糖醇：应符合 QB/T 4486 的规定。
- 3.1.5 海藻糖：应符合 QB/T 23529 的规定。
- 3.1.6 低聚木糖：应符合 GB/T 35545 的规定。
- 3.1.7 菊粉：应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 3.1.8 姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.9 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.10 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

### 3.2 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
色泽	色泽均匀，有光泽。	取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态。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、气味，无异味	
组织状态	呈粉末状或颗粒状，无正常视力可见外来异物	

### 3.3 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	≤ 5.0	GB 5009.3

### 3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.8mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

### 3.5 生物指标

添加了白砂糖、红糖和黑糖中的一种或几种的产品要求螨，不得检出，按GB 13104中规定的方法检验。

### 3.6 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921中复合调味料的规定，按GB 29921中规定的方法检验。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂木糖醇、赤藓糖醇、L-阿拉伯糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）的使用应符合GB 2760中调味品的规定（详见表3），质量要求应分别符合GB 1886.234、GB 26404、QB/T 4321、GB 8270、GB 1886.77、GB 25531的规定。

表3 食品添加剂

食品添加剂名称	最大使用量/(g/kg)	备 注
木糖醇	按生产需要适量使用	
赤藓糖醇	按生产需要适量使用	
L-阿拉伯糖	按生产需要适量使用	
甜菊糖苷	0.35	以甜菊醇当量计
罗汉果甜苷	按生产需要适量使用	
三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.25	