

团体标准

T/SZS 1650—2025

代替 T/SZS 1650—2021

圳品 复合调味料质量安全基础要求

ZHEN PIN—Basic quality and safety requirement for compound seasoning

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX- XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

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。

本文件代替了T/SZS 2659—2019《供深食品 鸡精调味料》、T/SZS 2660—2019《供深食品 蚝油》、T/SZS 2661—2019《供深食品 鱼露》、T/SZS 2657—2019《供深食品 调味料酒》、T/SZS 2666—2019《供深食品 花生酱》、T/SZS 2667—2019《供深食品 芝麻酱》中的安全要求。

本文件代替T/SZS 1650—2021《供深食品 复合调味料》，与T/SZS 1650—2021相比，主要技术变化如下：

- 增加了感官要求；
- 修订了理化要求；
- 修订了安全要求；
- 修订了检验方法；
- 增加了包装标识；
- 增加了运输和贮存。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次制定。

圳品 复合调味料质量安全基础要求

1 范围

本文件规定了圳品 复合调味料的术语和定义、技术要求、净含量、检验方法、包装标识、运输和贮存。

本文件适用于复合调味料，包括固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料、沙司类调味料、沙拉酱等。

本文件不适用于酱油、醋、香辛料、果酱。

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 191 包装储运图示标志
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB/T 20293 油辣椒
- GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
- NY/T 1886 绿色食品 复合调味料
- CODEX STAN 193-1995 食品和饲料中污染物和毒素通用标准

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 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 味精

应符合GB/T 8967的规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.1.3 其他原辅料

应符合相应的国家标准和有关规定。

4.2 感官要求

复合调味料的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法	来源
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。	GB 31644 NY/T 1886
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅		
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物		

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

复合调味料的污染物限量应符合GB 2762的规定，同时应符合表2的要求。

表 2 污染物限量

物质名称	限量值 mg/kg	来源	备注
丙烯腈（Acrylonitrile）	0.02	CODEX STAN 193-1995	适用于食品
氯丙醇（Chloropropanols）	0.4	CODEX STAN 193-1995	仅适用于含有酸水解植物蛋白的液态调味料
氯乙烯单体（Vinyl Chloride Monomer）	0.01	CODEX STAN 193-1995	适用于食品

4.3.2 真菌毒素限量

复合调味料的真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，同时应符合表3的要求。

表3 真菌毒素限量

物质名称	限量值 μg/kg	来源	备注
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B1、B2、G1、G2 之和）（Total aflatoxin B1、B2、G1、G2）	15	香港规例第 132AF 章	适用于食品
注 1：“香港规例第 132AF 章”指中国香港《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）。			

4.3.3 微生物限量

复合调味料的微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				来源	备注
	n	c	m	M		
沙门氏菌(Salmonella)/25 g (mL)	5	0	0	—	GB 29921	仅适用于即食调味品
金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus) / (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	100	10000	GB 29921	仅适用于即食调味品
副溶血性弧菌 (Vibrio parahaemolyticus) / (MPN/g 或 MPN/mL)	5	1	100	1000	GB 29921	仅适用于水产调味品
菌落总数/ (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10000	100000	GB 10133	仅适用于水产调味品
大肠菌群/ (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10	100	GB 10133	仅适用于水产调味品
项目	限量值				来源	备注
菌落总数 (CFU/g) ≤	5000				GB/T 20293	仅适用于油辣椒，以发 酵制品为原辅料的油 辣椒除外
大肠菌群/ (MPN/100g) ≤	30				GB/T 20293 GB/T 20560	仅适用于油辣椒、郫县 豆瓣
致病菌	不得检出				GB/T 20293 GB/T 20560	仅适用于油辣椒、郫县 豆瓣

注 1：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

注 2：^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

4.3.4 食品添加剂使用量

复合调味料的食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定，同时应符合表5的要求。

表 5 食品添加剂使用量

物质名称	最大使用量 mg/kg	来源	备注
安赛蜜 (acesulfame potassium)	110	CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汤和肉汤
诱惑红及其铝色淀 (诱惑红, 诱惑红铝色淀) (allura red, allura aluminum lake)	300	CODEX STAN 192-1995	仅适用于沙司及其类似产品, 不包括符合《鱼酱标准》 (CODEX STAN 302-2011) 的产品
诱惑红及其铝色淀 (诱惑红, 诱惑红铝色淀) (allura red, allura aluminum lake)	300	澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规	仅适用于供调制酱和肉汁用的混合物
胭脂树橙 (又名红木素, 降红木素) (annatto extract)	10	CODEX STAN 192-1995	仅适用于非乳化沙司 (如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯) (aspartame)	1200	澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规、CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汤和浓汤
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯) (aspartame)	350	CODEX STAN 192-1995	仅适用于沙司及其类似产品
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯) (aspartame)	1200	澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规	仅适用于清汁
苯甲酸及其钠盐 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠) (benzoic acid, sodium benzoate)	500	香港规例第 132BD 章、CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汤和浓汤 (CAC 中不包括在罐装肉汤和清汤中的使用)
β-胡萝卜素 (beta-carotene synthetic, beta-carotene, Blakeslea trispora, beta-carotene, algal)	10	澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规、CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汤和肉汤
β-胡萝卜素 (beta-carotene synthetic, beta-carotene, Blakeslea trispora, beta-carotene, algal)	80	CODEX STAN 192-1995	仅适用于沙司及其类似产品
β-胡萝卜素 (beta-carotene synthetic, beta-carotene, Blakeslea trispora, beta-carotene, algal)	20	CODEX STAN 192-1995	仅适用于沙律和三文治涂抹酱, 不包括可可基和坚果基涂抹酱
亮蓝及其铝色淀 (亮蓝, 亮蓝铝色淀) (brilliant blue, brilliant blue aluminum lake)	100	CODEX STAN 192-1995	仅适用于乳化酱汁和蘸酱

物质名称	最大使用量 mg/kg	来源	备注
亮蓝及其铝色淀(亮蓝, 亮蓝铝色淀) (brilliant blue, brilliant blue aluminum lake)	100	澳门特别行政第 5/2024 号行政法规	仅适用于供调制酱和肉汁用的混合物
焦糖色(亚硫酸铵法)(caramel colour class IV - ammonia sulphite process)	25000	CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汤和浓汤
焦糖色(亚硫酸铵法)(caramel colour class IV - ammonia sulphite process)	30000	CODEX STAN 192-1995	仅适用于沙司及其类似产品
胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫 红, 胭脂虫红铝色淀) (carminesochineal, carminesochi nealaluminumlake)	50	CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汤和浓汤
姜黄素(curcumin)	50	CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汤和浓汤
双乙酰酒石酸单双甘油酯(简称 "DATEM")(diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides(DATEM))	5000	CODEX STAN 192-1995	仅适用于沙拉(如通心粉沙拉, 土豆沙拉)和三 明治涂抹物, 不包括可可制品和坚果的涂抹物.
纽甜(又名 N-[N-(3, 3-二甲基丁 基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 2- 甲酯)(neotame)	20	CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汤和浓汤
纽甜(又名 N-[N-(3, 3-二甲基丁 基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 2- 甲酯)(neotame)	65	CODEX STAN 192-1995	仅适用于乳化沙司(如蛋黄酱, 沙拉酱)
纽甜(又名 N-[N-(3, 3-二甲基丁 基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 2- 甲酯)(neotame)	12	CODEX STAN 192-1995	仅适用于沙司和卤汁的混合物
纽甜(又名 N-[N-(3, 3-二甲基丁 基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 2- 甲酯)(neotame)	12	CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汁(如鱼露)
纽甜(又名 N-[N-(3, 3-二甲基丁 基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 2- 甲酯)(neotame)	33	CODEX STAN 192-1995	仅适用于沙拉(如通心粉沙拉, 土豆沙拉)和三 明治涂抹物, 不包括可可制品和坚果的涂抹物
磷酸及磷酸盐(phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate)	1500	香港规例第 132BD 章、 CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汤和肉汤
磷酸及磷酸盐(phosphoric acid, disodium dihydrogen	2200	香港规例第 132BD 章、 CODEX STAN 192-1995	仅适用于酱及其类似品

物质名称	最大使用量 mg/kg	来源	备注
pyrophosphate)			
磷酸及磷酸盐 (phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate)	2200	香港规例第 132BD 章、CODEX STAN 192-1995	仅适用于沙律和三文治涂抹酱, 不包括食品类别中的可可基和坚果基涂抹酱和食品类别中的可可基和坚果基涂抹酱
磷酸及磷酸盐 (phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate)	2200	香港规例第 132BD 章、CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汁 (例如鱼露及蚝油)
聚甘油脂肪酸酯 (polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters))	5000	CODEX STAN 192-1995	仅适用于乳化酱汁和蘸酱
聚甘油脂肪酸酯 (polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters))	5000	CODEX STAN 192-1995	仅适用于非乳化酱汁
聚甘油脂肪酸酯 (polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters))	5000	CODEX STAN 192-1995	仅适用于沙司和卤汁的混合物
双乙酸钠 (又名二醋酸钠) (sodium diacetate)	500	香港规例第 132BD 章	仅适用于汤和清汤
双乙酸钠 (又名二醋酸钠) (sodium diacetate)	2500	香港规例第 132BD 章	仅适用于酱料及类似制品
双乙酸钠 (又名二醋酸钠) (sodium diacetate)	2500	香港规例第 132BD 章	仅适用于沙律 (例如通心粉沙律及马铃薯沙律) 及三文治涂酱, 不包括属食物分类 4.2.2.5 及 5.1.3 及其细分类 (如适用) 的以可可和坚果为主的涂酱
双乙酸钠 (又名二醋酸钠) (sodium diacetate)	2500	香港规例第 132BD 章	仅适用于清汁 (例如鱼露及蚝油)
甜菊糖苷 (steviol glycosides)	30	CODEX STAN 192-1995	仅适用于调味品
三氯蔗糖 (又名蔗糖素) (sucralose)	250	澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规	仅适用于蛋黄酱、沙拉酱
柠檬黄及其铝色淀 (柠檬黄, 柠檬黄铝色淀) (tartrazine, tartrazine aluminum lake)	50	CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汤和肉汤
柠檬黄及其铝色淀 (柠檬黄, 柠檬黄铝色淀) (tartrazine, tartrazine)	100	CODEX STAN 192-1995	仅适用于非乳化酱汁 (如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)

物质名称	最大使用量 mg/kg	来源	备注
aluminum lake)			
柠檬黄及其铝色淀（柠檬黄，柠檬黄铝色淀）（tartrazine, tartrazine aluminum lake）	200	澳门特别行政第 5/2024 号行政法规	仅适用于供调制酱和肉汁用的混合物
日落黄及其铝色淀（日落黄，日落黄铝色淀）（unset yellow, sunset yellow aluminum lake）	50	CODEX STAN 192-1995	仅适用于清汤和肉汤
日落黄及其铝色淀（日落黄，日落黄铝色淀）（unset yellow, sunset yellow aluminum lake）	300	澳门特别行政第 5/2024 号行政法规	仅适用于供调制酱和肉汁用的混合物
日落黄及其铝色淀（日落黄，日落黄铝色淀）（unset yellow, sunset yellow aluminum lake）	300	CODEX STAN 192-1995	仅适用于沙司及其类似产品
注 1：“香港规例第 132BD 章”指中国香港《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）。			
注 2：“澳门特别行政第 5/2024 号行政法规”指中国澳门《食品种食品添加剂使用标准》。			

5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

7 包装标志

- 7.1 标签按 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行。
- 7.2 包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行。
- 7.3 包装按 NY/T 658 的规定执行。

8 运输贮藏

按 NY/T 1056 的规定执行。

参 考 文 献

- [1] GB/T 45352 鸡精调味料质量通则
- [2] GB/T 45546 骨类调味料质量通则
- [3] 食物内有害物质规例（第132AF章）（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
- [4] 食物内防腐剂规例（第132BD章）（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
- [5] 食品中食品添加剂使用标准（澳门特别行政第5/2024号行政法规）
- [6] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法: 国家市场监督管理总局令第70号. 2023年