



413073S-2021



安阳市兴厨调味品有限责任公司企业标准

Q/AXCT 0002S-2021

固态复合调味料

2021-12-12 发布

2021-12-12 实施

安阳市兴厨调味品有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市兴厨调味品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张莹、柴智、邓长春、田磊。

本标准自发布实施日起替代 Q/AXCT 0002S-2021（备案号：410480S-2021）。

H N
Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、水解植物（大豆）蛋白粉（水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、酵母抽提物、鸡肉粉【鸡肉经清洗、熟制、酶解（木瓜蛋白酶，来源于木瓜）、过滤、喷粉】、牛肉粉【牛肉经清洗、熟制、酶解（木瓜蛋白酶，来源于木瓜）、过滤、喷粉】、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、麦芽糊精、咖喱粉、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、大米粉（熟）、小麦粉（熟）中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、辣椒红、姜黄（着色剂）、二氧化硅、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、茶味香精中的一种或几种、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，经粉碎、混合、制粒或不制粒、干燥、筛分、调配加香（或先调配加香、后筛分）、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分为：鸡味复合调味料、茶香味复合调味料、复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 水解植物（大豆）蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.9 鸡肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.10 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.12食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.16鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.18牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.20抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.21大米粉（熟）、小麦粉（熟）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25姜黄（着色剂）应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.26二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.27乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31生产用水应符合 GB 5479 的规定。

2.2 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
性 状	粉状或颗粒状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	≤ 14.0	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤	58.0	GB 5009.44
总砷（以As计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇， mg/kg	≤	1.0【仅适用于添加水解植物（大豆）蛋白粉的产品】	GB 5009.191
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）， g/kg	≤	2.0（仅适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品）	GB 5009.263
总氮（以N计）， g/100g	≥	0.4（仅适用于鸡味复合调味料）	SB/T 10371
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

即食类产品的微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数， CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群， CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量，即食类产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、水解植物（大豆）蛋白粉（水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、酵母抽提物、鸡肉粉【鸡肉经清洗、熟制、酶解（木瓜蛋白酶，来源于木瓜）、过滤、喷粉】、牛肉粉【牛肉经清洗、熟制、酶解（木瓜蛋白酶，来源于木瓜）、过滤、喷粉】、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、麦芽糊精、咖喱粉、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、大米粉（熟）、小麦粉（熟）中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、辣椒红、姜黄（着色剂）、二氧化硅、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、茶味香精中的一种或几种、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，经粉碎、混合、制粒或不制粒、干燥、筛分、调配加香（或先调配加香、后筛分）、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市兴厨调味品有限责任公司