



413074S-2021



安阳市兴厨调味品有限责任公司企业标准

Q/AXCT 0003S-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 0003S-2018（备案号：412201S-2018）。

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、香辛料或其粉（辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、茺蓂、牛至、甘牛至、迷迭香、薄荷、百里香、芥末、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、水解植物（大豆）蛋白粉（水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、小麦粉、虾肉粉、鱼肉粉、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】中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、辛香型香精、肉味增香剂、排骨味香精、海鲜味香精、咸味香精的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、纽甜、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、辣椒红、红曲红、焦糖色中的一种或几种，经原料预处理、粉碎或不粉碎、混合、筛分、包装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：即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

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 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.5 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.6芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.16菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.17食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、水解植物（大豆）蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22虾肉粉、鱼肉粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.23鸡肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.24木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.25食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.31黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.36乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.38二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.39阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.40纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.42柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.43 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.44冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.45辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.46红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.47焦糖色应符合 1886.64 的规定。

2.1.48生产用水应符合 GB 5479 的规定。

2.1.49玉米粉、大米粉、糯米粉、小麦粉应符合 GB 2715 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	≤ 15.0	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	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5(仅适用于添加虾肉粉、鱼肉粉的产品)	GB 5009.17
展青霉素, μg/kg	≤ 20(仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0(仅适用于添加六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠的产品)	GB 5009.256
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 (仅适用于添加阿斯巴甜的产品)	GB 5009.263
纽甜, g/kg	≤	0.07 (仅适用于添加纽甜的产品)	GB 5009.247
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、香辛料或其粉（辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、蒔萝、牛至、甘牛至、迷迭香、薄荷、百里香、芥末、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、水解植物（大豆）蛋白粉（水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、小麦粉、虾肉粉、鱼肉粉、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】中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、辛香型香精、肉味增香剂、排骨味香精、海鲜味香精、咸味香精的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、纽甜、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、辣椒红、红曲红、焦糖色中的一种或几种，经原料预处理、粉碎或不粉碎、混合、筛分、包装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。