



410480S-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

2021-02-28 发布

2021-02-28 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。

本标准由安阳市城乡一体化示范区食品药品监督管理局（安阳高新区食品药品监督管理局）和安阳市兴厨调味品有限责任公司共同起草。

本标准主要起草人：李娜、张莹、柴智、邓长春、田磊。

本标准自发布实施日起替代 Q/AXCT 0002S-2018（备案号：411054S-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、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、山柰、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、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】、食用马铃薯淀粉或食用玉米淀粉、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、抹茶粉、红茶粉、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、肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、咖喱味香精、海鲜味香精、茶味香精、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即食或非即食固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分为：非即食包子饺子复合调味料、非即食麻辣鲜复合调味料、非即食肉味复合调味料、非即食烩面复合调味料、非即食米线复合调味料、非即食大骨汤料、非即食炒菜料、非即食咖喱复合调味料、非即食菌味复合调味料、非即食风味复合调味料、非即食茶香味复合调味料、非即食鸡味复合调味料和即食鸡味复合调味料。

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 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 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【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、山柰、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】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/T 22493 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（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉）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 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 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 肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、咖喱味香精、海鲜味香精、茶味香精应符合 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
色 泽	具有产品应有的色泽	瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 0.8	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
谷氨酸钠，g/100g	≥ 5.0（仅适用于鸡味复合调味料）	SB/T 10371
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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：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。					

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、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

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、山柰、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、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】、食用马铃薯淀粉或食用玉米淀粉、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、抹茶粉、红茶粉、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、肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、咖喱味香精、海鲜味香精、茶味香精、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即食或非即食固态复合调味料。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