



411142S-2021



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0002S-2021

---

# 固态调味料

2021-05-27 发布

2021-05-27 实施

---

安阳市开天调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：刘玉可、李保刚、黄慧敏。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/AKT 0002S-2018，备案号：413788S-2018，备案日期：2018-12-18  
的标准。

H N  
Q B

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固态复合调味料、固态香辛料调味料。

固态复合调味料是以八角（经拣选、粉碎）、辣椒（经拣选、粉碎）、小茴香（经拣选、粉碎）、花椒（经拣选、粉碎）、麻椒（经拣选、粉碎）、白胡椒（经拣选、粉碎）、黑胡椒（经拣选、粉碎）、肉豆蔻（经拣选、粉碎）、月桂叶（经拣选、粉碎）、陈皮（经拣选、粉碎）、桂皮（经拣选、粉碎）、丁香（经拣选、粉碎）、葱粉、姜粉、大蒜粉、孜然（经拣选、粉碎）、白砂糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）中的多种为原料，辅以脱水蔬菜（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜）、芝麻（经炒制、粉碎）、玉米面、玉米淀粉、麦芽糊精、牛肉香精、牛肉膏香精、牛肉提取物香精、牛肉粉香精、羊肉粉香精、羊肉膏香精、羊肉抽提物香精、羊肉香精、辣椒红、鸡肉香精、鸡肉粉香精、蛋黄粉、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、鸡肉膏香精、老抽、酿造酱油、鸡肉提取物香精、姜黄素、植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、焦糖色、鸡蛋、酵母抽提物、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、奶粉、干贝素（琥珀酸二钠）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、二氧化硅中的多种，经配料、混合、搅拌、制粒或不制粒、烘干或不烘干、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食型固态调味料；

固态香辛料调味料是以麻椒、孜然、辣椒、八角、生姜、花椒、白胡椒、黑胡椒中的一种为原料，经烘干、粉碎、包装而成的非即食型固态调味料。

根据原辅料和工艺不同分为：固态复合调味料：麻辣鲜调味料、鸡肉鲜精调味料、牛肉鲜精调味料、羊肉鲜精调味料、蔬菜王调味料、炖肉料调味料、鲜味王调味料、芝麻椒盐调味料、鸡粉味调味料、炖鸡调味料、鸡精调味料、辣椒王调味料、包子、饺子馅调味料、烧烤调味料、凉拌王调味料、炖鱼料调味料、烧烤腌渍料调味料、黑胡椒粉调味料、白胡椒粉调味料、味椒盐调味料、五香粉调味料、新奥尔良腌料调味料、炒菜王调味料、肉味王调味料、火锅鸡精调味料；固态香辛料调味料：麻椒粉、孜然粉、辣椒粉、八角粉、生姜粉、花椒粉调味料、白胡椒粉、黑胡椒粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.9 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.13 小茴香、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 牛肉香精、牛肉粉香精、牛肉膏香精、羊肉膏香精、羊肉香精、鸡肉膏香精、牛肉提取物香精、羊肉抽提物香精、鸡肉提取物香精、羊肉粉香精、鸡肉粉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.20 大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 脱水蔬菜（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜）应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.27 玉米面应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.33 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.38 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.39 老抽、酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.40 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

- 2.1.41 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.43 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.44 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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  | 粉末状或颗粒状         | 取 100g 产品，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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、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       |
|---------------------------------------|---------|----------|---------------|
|                                       | 固态复合调味料 | 固态香辛料调味料 |               |
| 水分，g/100g                             | ≤ 12.0  | 7.0      | GB 5009.3     |
| 总灰分，g/100g                            | ≤ 60.0  | 10.0     | GB 5009.4     |
| 酸不溶性灰分，g/100g                         | ≤ /     | 5.0      | GB 5009.4     |
| 食用盐 <sup>b</sup> （以 NaCl 计），g/100g    | ≤ 58.0  | /        | GB 5009.44    |
| 总氮（以 N 计），g/100g                      | ≥ 0.3   | /        | SB/T 10371    |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg                | ≤ 0.2   | /        | GB 5009.35    |
| 日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg                | ≤ 0.2   | /        | GB 5009.35    |
| 姜黄素 <sup>a</sup> ，g/kg                | ≤ 0.1   | /        | SN/T 4890     |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> （又名安赛蜜），g/kg      | ≤ 0.5   | /        | GB/T 5009.140 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （又名阿斯巴甜），g/kg | ≤ 2.0   | /        | GB 5009.263   |
| 总砷（以 As 计），mg/kg                      | ≤ 0.5   | 0.5      | GB 5009.11    |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                      | ≤ 0.8   | 2.8      | GB 5009.12    |
| 注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。       |         |          |               |
| 注 2：a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。            |         |          |               |
| 注 3：b 指标仅限于添加食用盐的产品的检测。               |         |          |               |

注 4：同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

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

固态复合调味料出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。

固态香辛料调味料出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于固态复合调味料、固态香辛料调味料。

固态复合调味料是以八角（经拣选、粉碎）、辣椒（经拣选、粉碎）、小茴香（经拣选、粉碎）、花椒（经拣选、粉碎）、麻椒（经拣选、粉碎）、白胡椒（经拣选、粉碎）、黑胡椒（经拣选、粉碎）、肉豆蔻（经拣选、粉碎）、月桂叶（经拣选、粉碎）、陈皮（经拣选、粉碎）、桂皮（经拣选、粉碎）、丁香（经拣选、粉碎）、葱粉、姜粉、大蒜粉、孜然（经拣选、粉碎）、白砂糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）中的多种为原料，辅以脱水蔬菜（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜）、芝麻（经炒制、粉碎）、玉米面、玉米淀粉、麦芽糊精、牛肉香精、牛肉膏香精、牛肉提取物香精、牛肉粉香精、羊肉粉香精、羊肉膏香精、羊肉抽提物香精、羊肉香精、辣椒红、鸡肉香精、鸡肉粉香精、蛋黄粉、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、鸡肉膏香精、老抽、酿造酱油、鸡肉提取物香精、姜黄素、植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、焦糖色、鸡蛋、酵母抽提物、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、奶粉、干贝素（琥珀酸二钠）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、二氧化硅中的多种，经配料、混合、搅拌、制粒或不制粒、烘干或不烘干、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食型固态调味料；

固态香辛料调味料是以麻椒、孜然、辣椒、八角、生姜、花椒、白胡椒、黑胡椒中的一种为原料，经烘干、粉碎、包装而成的非即食型固态调味料。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳市开天调味品有限公司