



411299S-2023



安阳市田翔食品科技有限公司企业标准

Q/ATK 0003S-2023

固态复合调味料

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

安阳市田翔食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市田翔食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李文超、崔加义。

本标准自发布实施日起替代Q/ATK 0003S-2018(备案号：413908S-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。

本标准适用于以香辛料或粉[阿魏、八角、白胡椒、白欧芹、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香荚兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂、芝麻中的一种或多种]、陈皮、白芷、决明子、山楂、紫苏籽、柠檬干、荆芥、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、食用盐、鸡肉或鸡皮或鸡骨、鸡肉粉、牛肉粉、土鸡肉粉、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、蜂蜜、鸡粉调味料、酱油粉、鸡肉精油、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的一种或几种为原料，加入熟芝麻、熟花生仁、葵花籽仁、大豆（熟制）、大米粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、玉米淀粉、麦芽糊精、姜粉、酵母抽提物、姜黄、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、柠檬黄、核黄素、食用葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、柠檬酸、玉米膨化粉、琥珀酸二钠、维生素E(d1-α-醋酸生育酚)、二氧化硅、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、焦糖色、酸水解植物蛋白复合调味粉、液体香精或粉状香精或膏状香精（辣椒风味、花椒风味、藤椒风味、生姜风味、孜然风味、牛肉风味、海鲜风味、鸭肉风味、烧烤风味、烤肉风味、鸡肉风味中的一种或多种）中的一种或多种，经原料验收、挑拣、烘干、配料、混合、粉碎或不粉碎、筛分、包装加工而成的包含两种或以上调味料的非即食或即食固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品：非即食固态复合调味料（鸡精复合调味料、鸡粉复合调味料、鸭味调味料、海鲜味调味料、牛肉味调味料、菌菇味调味料、麻辣鲜调味料、腌料调味料、土鸡精复合调味料、土鸡鲜精复合调味料、卤料调味料、炒菜料、炖汤料、烧烤撒料、煎炸料料、肉味王调味料、排骨味调味料、复合调味料）、即食固态复合调味料（烧烤蘸料）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 阿魏、八角、白胡椒、白欧芹、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗

勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 陈皮、白芷、决明子、紫苏籽、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 香辣腌料、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 鸡骨、鸡肉、鸡皮应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 柠檬干、荆芥应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.12 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.13 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.14 熟芝麻、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 熟花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.17 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.18 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。

2.1.19 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.21 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.23 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.24 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.28 核黄素应符合 GB 14752 的规定。

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

2.1.30 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.32 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.33 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 酸水解植物蛋白复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 玉米膨化粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 液体香精或粉状香精或膏状香精（辣椒风味、花椒风味、藤椒风味、生姜风味、孜然风味、牛肉风味、海鲜风味、鸭肉风味、烧烤风味、烤肉风味、鸡肉风味、鸡肉精油）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.43 鸡肉粉、牛肉粉、土鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.44 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.45 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 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	固态	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 59.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255

N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜) ^a , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
核黄素 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验； b 仅适用于添加酸水解植物蛋白复合调味粉的固态复合调味料。 c 适用于添加山楂的产品； 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 微生物限量

即食产品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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（限即食产品）、大肠菌群（限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以香辛料或粉[阿魏、八角、白胡椒、白欧芹、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒔萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香荚兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂、芝麻中的一种或多种]、陈皮、白芷、决明子、山楂、紫苏籽、柠檬干、荆芥、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、食用盐、鸡肉或鸡皮或鸡骨、鸡肉粉、牛肉粉、土鸡肉粉、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、蜂蜜、鸡粉调味料、酱油粉、鸡肉精油、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的一种或几种为原料，加入熟芝麻、熟花生仁、葵花籽仁、大豆（熟制）、大米粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、玉米淀粉、麦芽糊精、姜粉、酵母抽提物、姜黄、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、柠檬黄、核黄素、食用葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、柠檬酸、玉米膨化粉、琥珀酸二钠、维生素E(d1-α-醋酸生育酚)、二氧化硅、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、焦糖色、酸水解植物蛋白复合调味粉、液体香精或粉状香精或膏状香精（辣椒风味、花椒风味、藤椒风味、生姜风味、孜然风味、牛肉风味、海鲜风味、鸭肉风味、烧烤风味、烤肉风味、鸡肉风味中的一种或多种）中的一种或多种，经原料验收、挑拣、烘干、配料、混合、粉碎或不粉碎、筛分、包装加工而成的包含两种或以上调味料的非即食或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。