



413812S-2025



爱稞馋宝厨房(河南)食品有限公司企业标准

Q/AKCB 0001S-2025

# 固态复合调味料

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

爱稞馋宝厨房(河南)食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由爱稞馋宝厨房(河南)食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史伟而、翁丽娜、于岩松。

本标准自发布实施日期起替代Q/AKCB 0001S-2025，备案号：413537S-2025。

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、鸡精调味料、鸡粉调味料、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、芝麻、白胡椒粉、黑胡椒粉、香辛料【辣椒、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜籽、辣根、黑芥籽、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷（野薄荷）、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜一种或几种】、脱水姜粉、中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食糖、固态复合调味料、黄豆粉、芝士碎、干酪碎、脱水蔬菜、豌豆、青豆、玉米粒、紫菜、苔菜、石莼（又名海青菜）、海苔、花生粉、花生碎、食用葡萄糖、番茄粉、麦芽糊精、食用淀粉、脱水辣椒片（圈）、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、咖喱粉、小麦粉、植脂末、酵母抽提物、食用植物油、淀粉糖、虾粉、虾皮、脱水姜粉、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、赤藓糖醇、食品用香精中的一种或多种，经前处理、配料、混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据食用方式不同分为：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 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.4 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.7 洋葱粉、大蒜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 白胡椒粉、黑胡椒粉、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 脱水姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.11 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 黄豆粉、青豆、玉米粒应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 芝士碎、干酪碎应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.14 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.15 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

- 2.1.16 紫菜、苔菜、石莼（又名海青菜）、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.22 面包糠应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.24 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.25 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 虾粉、虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.30 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 花生粉、花生碎应符合 GB 19300 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、颗粒状、块状	
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味

## 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	≤ 18.0	GB 5009.3

<sup>a</sup> 食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	59.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
<sup>b</sup> 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅限于添加食用盐的产品检验。

b 仅限添加水产及其制品的产品检验。

## 2.3 微生物限量

即食品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标				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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和GB 4789.22的执行。

## 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(仅适用于即食品)、大肠菌群(仅适用于即食品)的检验。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、芝麻、白胡椒粉、黑胡椒粉、香辛料【辣椒、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜籽、辣根、黑芥籽、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷（野薄荷）、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜一种或几种】、脱水姜粉、中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食糖、固态复合调味料、黄豆粉、芝士碎、干酪碎、脱水蔬菜、豌豆、青豆、玉米粒、紫菜、苔菜、石莼（又名海青菜）、海苔、花生粉、花生碎、食用葡萄糖、番茄粉、麦芽糊精、食用淀粉、脱水辣椒片（圈）、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、咖喱粉、小麦粉、植脂末、酵母抽提物、食用植物油、淀粉糖、虾粉、虾皮、脱水姜粉、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、赤藓糖醇、食品用香精中的一种或多种，经前处理、配料、混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

爱稞馋宝厨房(河南)食品有限公司