



410678S-2025



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0002S-2025

# 固态调味料

2025-03-06 发布

2025-03-06 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并起草。

本标准主要起草人：康献志。

本标准自实施日起替代 Q/AKT 0002S-2021（备案号：411142S-2021）。

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食用盐、味精、香辛料或其粉【孜然、辣椒、八角、姜、花椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小茴香、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、丁香、蒙百里香、百里香、葱、蒜中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、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、菇精调味料、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、玉米粉、大豆粉、芝麻、花生碎、黄豆、食用菌或其粉（香菇、花菇、草菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、脱水蔬菜（水葱、胡萝卜、香菜、包菜、菠菜、青梗菜、高丽菜中的一种或几种）、骨素、酿造酱油中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、虾米、虾肉粉、鱼肉粉、紫菜、茶叶、植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、乳粉中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、红曲红、柠檬黄、日落黄、姜黄素、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、二氧化硅、乙基麦芽酚、谷氨酸钠中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、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固态复合调味料。

固态香辛料调味料是香辛料或其粉【孜然、辣椒、八角、姜、花椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小茴香、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、丁香、蒙百里香、百里香、葱、蒜中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、玉米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、花生碎、芝麻、黄豆、麦芽糊精、大米、酵母抽提物、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、茶叶、二氧化硅中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装加工而成的非即食固态香辛料调味料。

## 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 白芷、陈皮（橘皮）、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

年版一部的规定。

- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 小麦粉、玉米粉、大豆粉、大米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 芝麻、花生碎、黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.14 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 虾米、虾肉粉、鱼肉粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.19 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.20 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.25 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.34 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.35 二氧化硅应符合 GB 25576 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。

## 2.2 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	取适量样品，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
	固态复合调味料	固态香辛料调味料	
水分, g/100g	≤ 15.0	14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ —	10	GB 5009.4
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 58.0	—	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	2.9【花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料】 1.4 (其它)	GB 5009.12
<sup>a</sup> 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	—	GB 5009.11
<sup>b</sup> 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	—	GB 5009.35
<sup>b</sup> 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	—	GB 5009.35
<sup>b</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	—	SN/T 4890
<sup>b</sup> 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.5	—	GB 5009.140
<sup>b</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 2.0	—	GB 5009.263
展青霉素, μg/kg	20 (仅适用于添加山楂的产品)		GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	1.0 (仅适用于添加酸水解大豆蛋白粉的产品)		GB 5009.191
注1: a可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷; b仅适用于添加该种添加剂的产品; 注2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。 注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

#### 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 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。

#### 2.6 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。

### 3 检验

固态复合调味料出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

固态香辛料调味料出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

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食用盐、味精、香辛料或其粉【孜然、辣椒、八角、姜、花椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小茴香、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、丁香、蒙百里香、百里香、葱、蒜中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、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、菇精调味料、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、玉米粉、大豆粉、芝麻、花生碎、黄豆、食用菌或其粉（香菇、花菇、草菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、脱水蔬菜（水葱、胡萝卜、香菜、包菜、菠菜、青梗菜、高丽菜中的一种或几种）、骨素、酿造酱油中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、虾米、虾肉粉、鱼肉粉、紫菜、茶叶、植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种）、乳粉中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、红曲红、柠檬黄、日落黄、姜黄素、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、二氧化硅、乙基麦芽酚、谷氨酸钠中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、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固态复合调味料。

固态香辛料调味料是香辛料或其粉【孜然、辣椒、八角、姜、花椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小茴香、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、丁香、蒙百里香、百里香、葱、蒜中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、玉米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、花生碎、芝麻、黄豆、麦芽糊精、大米、酵母抽提物、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、茶叶、二氧化硅中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装加工而成的非即食固态香辛料调味料。

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。

安阳市开天调味品有限公司