



412201S-2018



安阳市兴厨调味品有限责任公司企业标准

Q/AXCT 0003S-2018

固态复合调味料

2018-07-23 发布

2018-07-23 实施

安阳市兴厨调味品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳市兴厨调味品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：柴海峰、柴智、卢艳敏、邓长春、田磊。

本标准自实施日起替代 Q/AXCT 0003S-2018（备案号：411053S-2018，2018-4-23 发布及实施）。

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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精、白砂糖、食用葡萄糖、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、葱粉、胡椒、姜粉、桂皮、白芷、丁香、草果、香叶、孜然、肉豆蔻、芥末）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉（蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、骨汤粉（猪骨、猪肉、猪油、食用盐、白砂糖、味精、麦芽糊精、二氧化硅、食用香精）、水解植物（大豆）蛋白粉、干贝素（海鲜粉调味料）、酵母抽提物、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【经清洗、熟制、酶解（木瓜蛋白酶,来源于木瓜）、过滤、喷粉】、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精）、食用淀粉（食用马铃薯淀粉或食用玉米淀粉）、变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯或乙酰化二淀粉磷酸酯或磷酸酯双淀粉）、辣椒红、红曲红、焦糖色、二氧化硅、麦芽糊精、乙基麦芽酚、磷酸盐（六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）、大米粉（熟）、小麦粉（熟）中的多种为原料，经前处理（分选、干燥）、粉碎、混合、筛分、包装加工而成的固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 谷氨酸钠（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 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、葱粉、胡椒、姜粉、桂皮、白芷、丁香、草果、香叶、孜然、肉豆蔻、芥末）符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 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。

2.1.9 酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、骨汤粉应符合 DBS41/ 001 的规定。

- 2.1.10 水解植物（大豆）蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11 干贝素（海鲜粉调味料）应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.15 木瓜蛋白酶应符合 SW/T 5 和 GB1886.171 的规定。
- 2.1.16 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.20 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.30 大米粉（熟）、小麦粉（熟）应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.31 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 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	指 标	检验方法
性 状	呈较均匀固态粉状或小颗粒状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	55.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
水分，g/100g	≤	20.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	1.0（仅限于添加水解植物蛋白的产品）	GB 5009.191
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5（仅适用于添加干贝素的产品）	GB 5009.17
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

即食类产品的微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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
霉菌/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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 生产加工过程的卫生要求

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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官、食用盐、水分、净含量，即食类产品还应增加菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精、白砂糖、食用葡萄糖、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、葱粉、胡椒、姜粉、桂皮、白芷、丁香、草果、香叶、孜然、肉豆蔻、芥末）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉（蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、骨汤粉（猪骨、猪肉、猪油、食用盐、白砂糖、味精、麦芽糊精、二氧化硅、食用香精）、水解植物（大豆）蛋白粉、干贝素（海鲜粉调味料）、酵母抽提物、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【经清洗、熟制、酶解（木瓜蛋白酶,来源于木瓜）、过滤、喷粉】、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精）、食用淀粉（食用马铃薯淀粉或食用玉米淀粉）、变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯或乙酰化二淀粉磷酸酯或磷酸酯双淀粉）、辣椒红、红曲红、焦糖色、二氧化硅、麦芽糊精、乙基麦芽酚、磷酸盐（六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）、大米粉（熟）、小麦粉（熟）中的多种为原料，经前处理（分选、干燥）、粉碎、混合、筛分、包装加工而成的固态复合调味料。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 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

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