



416652S-2020



许昌市超艳食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2020

---

# 半固态复合调味料

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

---

许昌市超艳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由许昌市超艳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚二超。

本标准自发布实施之日起替代Q/XCS 0001S-2019。

H N

Q B

# 半固态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、起酥油（大豆油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、韭花酱、沙茶酱、鸡蛋（经清洗、打液）、腐乳、辣椒、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、酱油、食醋、蚝油、榨菜、小米辣、竹笋、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒、豆豉、虾皮、虾米、海白菜、芝麻、花生、香菇、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、蒜粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、番茄调味酱、咖喱粉、米酒、黄酒、料酒、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、牛肉松、猪肉松、鸡肉松、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料中的多种为原料，经预处理、调配、粉碎或者不粉碎、炒制或加水熬制，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食半固态复合调味料。

根据原辅料和工艺不同可分为：拌饭酱、沙拉酱、风味黄豆酱、韭菜花酱、香菇酱、X0 酱、火锅蘸料酱、沙茶酱、红油辣子酱、风味油辣椒酱、香辣牛肉酱、辣椒酱、油辣椒、香菇牛肉酱、香菇猪肉酱、香菇鸡肉酱、原味鸡肉酱、原味猪肉酱、原味牛肉酱、风味牛肉酱、风味鸡肉酱、风味猪肉酱、香辣酱、麻辣酱、烧烤料、风味番茄调味酱、风味芝麻酱、风味花生酱、火锅底料、三鲜底料、麻辣底料、麻辣孜然味底料、黑胡椒底料、藤椒味底料、烩面料、牛肉酱料、鸡肉酱料、小面调味料、卤肉酱、咖喱酱、风味蘸料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油）应符合GB 10146的规定。

- 2.1.2禽畜肉(牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉)应符合GB 2707的规定。
- 2.1.3植物油(大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油)应符合GB 2716的规定。
- 2.1.4起酥油应符合LS/T 3218的规定。
- 2.1.5豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.6芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.7花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.8韭花酱应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.9沙茶酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.10鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.11腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.12辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.13食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.14白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.15果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.16麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.17冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.18谷氨酸钠(味精)应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.19鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.205'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.21鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.22酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.23食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.24蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.25榨菜、小米辣应符合GB 2714的规定。
- 2.1.26竹笋、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.27豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.28虾皮应符合SC/T 3205和GB 10136的规定。
- 2.1.29虾米应符合SC/T 3204和GB 10136的规定。
- 2.1.30海白菜应符合NY/T 1709和GB 19643的规定。
- 2.1.31芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.32花生应符合GB/T 1532的规定。

- 2.1.33 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.34 橘皮应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.35 红枣、枸杞、栀子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.36 蒜粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.37 番茄调味酱应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.38 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.39 米酒、黄酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.40 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.41 食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉）应符合GB 31637的规定。
- 2.1.42 牛肉松、猪肉松、鸡肉松应符合GB 2726的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.44 酸水解植物（大豆）蛋白调味料应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.46 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.47 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.48 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.49 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.51 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.52 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.53 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.54 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.55 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.56 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.58 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.59 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.60 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.61 甘氨酸（氨基乙酸）应符合GB 25542的规定。
- 2.1.62 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.63  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.64 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.65 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.66 食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.67 生产用水应符合 GB 5749 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	浓稠状至半固态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)*, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
同一功能的食品添加剂（防腐剂）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。		
<sup>a</sup> 仅适用于含油型产品。其中酸价指标不适用于使用豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉和酸性配料（番茄、番茄调味酱、食醋、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸等）的产品。		
<sup>b</sup> 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

c仅适用于使用酸水解植物（大豆）蛋白调味料的产品。

\*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

即食产品的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 <sup>a</sup> 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789. 10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0/25g	-	GB 4789. 30
大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>c</sup>	5	0	0/25g	-	GB 4789. 36
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。</p> <p>b 仅适用于牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉为主料的产品。</p> <p>c 仅适用于牛肉为主料的产品。</p>					

## 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

## 3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价【仅适用于含油型产品，且未使用豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉和酸性配料（番茄、番茄调味酱、食醋、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸等）】、过氧化值【仅适用于含油型产品】；即食产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、起酥油（大豆油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、韭花酱、沙茶酱、鸡蛋（经清洗、打液）、腐乳、辣椒、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、酱油、食醋、蚝油、榨菜、小米辣、竹笋、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒、豆豉、虾皮、虾米、海白菜、芝麻、花生、香菇、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、蒜粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、番茄调味酱、咖喱粉、米酒、黄酒、料酒、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、牛肉松、猪肉松、鸡肉松、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料中的多种为原料，经预处理、调配、粉碎或者不粉碎、炒制或加水熬制，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食半固态复合调味料。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市超艳食品有限公司