



416654S-2020



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS 0005S-2020

半固态复合调味料（酱）

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求制定。

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕华江、张艳丽、陈会霞。

本标准自实施日起代替 Q/LQS0005S-2019（备案号 410786S-2019）。

H N

Q B

半固态复合调味料（酱）

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油中的一种或全部）、食用动物油脂（食用牛油、食用鸡油、食用猪油中的一种或几种）、牛肉、猪肉、鸡肉、花生酱、花生仁、芝麻酱、番茄酱、蒜蓉酱[大蒜肉、食用植物油、食用盐、蚝油、鸡精、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、天然香辛料]、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或多种）、芝麻、豆瓣酱、黄豆酱、浓缩番茄汁、剁椒、酸萝卜缨、韭花酱、腐乳、小米辣、泡姜、米酒、料酒、甜面酱、辣椒、花椒、藤椒、孜然、酸菜、姜、蒜、葱、南瓜粉、菠菜粉、芹菜、洋葱、酱油、生抽、蚝油、香辛料（黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、香叶、草果、丁香、八角、肉豆蔻、大蒜粉中的一种或几种）、食用盐、生活饮用水、冰糖、白砂糖、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、食用玉米淀粉、大枣、枸杞、荔枝、桂圆、（熟）花生、（熟）芝麻中的几种为原料，添加酵母抽提物、鸡精调味料、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、辣椒油树脂、辣椒红、 β -胡萝卜素、栀子黄、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、迷迭香风味中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料（酱）。

根据原料不同分为不同品种：牛肉酱、猪肉酱、鸡肉风味酱、香辣酱料、麻辣酱料、菌菇类复合调味料、藤椒酱、金汤酱、烧烤酱（原味、香辣、黑胡椒、奥尔良、孜然）、番茄酱、酸菜调味料、火锅底料（清汤、红油、番茄、麻辣、菌汤）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 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 NY/T 958 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.11 剁椒、酸菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.15 小米辣应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 泡姜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.21 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.27 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.28 酱油、生抽应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.29 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.30 花生仁应符合 NY/T 1067 的规定。
- 2.1.31 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生计生委 2014 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.33 洋葱应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.34 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.35 芹菜应符合 NY 5089 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 冰糖应符合 GB/T 35833 的规定。
- 2.1.39 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 浓缩番茄汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.44 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.45 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.46 枸杞、桂圆、白果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.47 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.48 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.49 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.50 酸萝卜缨、韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.51 (熟)芝麻、(熟)花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.52 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.53 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.54 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.56 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.57 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.58 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.59 蒜蓉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.60 藤椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.61 荔枝应符合 NY/T 515 的规定。
- 2.1.62 牛肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 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
色泽	具有本品应有的色泽	取本品一袋，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味
性状	半固态酱状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 适用于含油型半固态复合调味料（酱）；其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用；

b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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。

2.4 微生物限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g \leq	10000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g \leq	0.9				GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10^2	10^4	GB 4789.10
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
霉菌, CFU/g \leq	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g \leq	25				GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
b 仅适用于添加牛肉的产品。

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油中的一种或全部）、食用动物油脂（食用牛油、食用鸡油、食用猪油中的一种或几种）、牛肉、猪肉、鸡肉、花生酱、花生仁、芝麻酱、番茄酱、蒜蓉酱[大蒜肉、食用植物油、食用盐、蚝油、鸡精、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、天然香辛料]、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或多种）、芝麻、豆瓣酱、黄豆酱、浓缩番茄汁、剁椒、酸萝卜缨、韭花酱、腐乳、小米辣、泡姜、米酒、料酒、甜面酱、辣椒、花椒、藤椒、孜然、酸菜、姜、蒜、葱、南瓜粉、菠菜粉、芹菜、洋葱、酱油、生抽、蚝油、香辛料（黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、香叶、草果、丁香、八角、肉豆蔻、大蒜粉中的一种或几种）、食用盐、生活饮用水、冰糖、白砂糖、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、食用玉米淀粉、大枣、枸杞、荔枝、桂圆、（熟）花生、（熟）芝麻中的几种为原料，添加酵母抽提物、鸡精调味料、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、辣椒油树脂、辣椒红、 β -胡萝卜素、栀子黄、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、迷迭香风味中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料（酱）。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》标准制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司