



416780 S-2020



商丘市梁园区伍匠仕食品厂企业标准

Q/SWJS 0001S-2020

半固态复合调味料

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

商丘市梁园区伍匠仕食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由商丘市梁园区伍匠仕食品厂提出。

本标准起草单位：商丘市梁园区伍匠仕食品厂。

本标准主要起草人：刘景霞。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆色拉油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜】、白芷、陈皮、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、萝卜、胡萝卜、芹菜、枸杞、山药、枣、桂圆、香菇、榨菜、酿造酱油、酿造食醋、花生、芝麻、小麦粉、食用玉米淀粉、蜂蜜、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、麦芽糖浆、果糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、黄酒、白酒、鸡蛋、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、骨抽提物（畜禽骨、生活饮用水）、鸡精、味精、酵母抽提物、辣椒油、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、黄原胶、山梨糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、维生素C、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、着色剂【β-胡萝卜素、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉调味酱）、焦糖色、辣椒红、日落黄】、食用香精（肉味香精、黑胡椒味香精、番茄味香精、排骨味香精、糖味香精、香辣味香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、沙拉味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的多种，经配料、混合搅拌/炒制/熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料，其中产品中脂肪含量大于10%的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类为：非即食半固态复合调味料（排骨酱、叉烧酱、海鲜酱）和即食半固态复合调味料（黑胡椒酱、番茄沙司酱、沙拉调味酱、辣椒酱、调味酱）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 大豆色拉油应符合 LS/T 3226 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.6 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.15 香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 白芷、陈皮、枸杞、山药、枣、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17 姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、萝卜、胡萝卜、芹菜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 榨菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.24 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 咸辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.36 鲍鱼汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.38 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.39 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.40 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.41 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.43 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.44 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.45 骨抽提物应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.46 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.47 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.48 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.49 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.50 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.51 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.52 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.57 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.58 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.60 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.61 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.62 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.63 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.64 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.67 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.68 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.69 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.70 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.71 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.72 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.73 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定
- 2.1.74 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.75 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.76 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.77 食用香精（肉味香精、黑胡椒味香精、番茄味香精、排骨味香精、糖味香精、香辣味香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、沙拉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.78 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	半固态	从样品中随机取出适量，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g		≤ 25.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
^a 防腐剂	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤ 0.075	GB 5009.278 或 SN/T 3855
^a 着色剂	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.5	SN/T 1743 或 GB 5009.141

	赤藓红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
a	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
	三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
b	酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
b	过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品,且同一功能的食品添加剂(防腐剂、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; b 仅适用于含油型半固态复合调味料,其中酸价不适用于含发酵型配料(豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱)和酸性配料(冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸)的产品。				
注2: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

2.4 微生物限量

即食类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 ^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
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 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。

2.7 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GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、食用盐、酸价【仅适用于含油型半固态复合调味料,且不含发酵

型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱）和酸性配料（冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品】、过氧化值（仅适用于含油性半固态复合调味料）、净含量及允许短缺量；即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆色拉油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜】、白芷、陈皮、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、萝卜、胡萝卜、芹菜、枸杞、山药、枣、桂圆、香菇、榨菜、酿造酱油、酿造食醋、花生、芝麻、小麦粉、食用玉米淀粉、蜂蜜、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、麦芽糖浆、果糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、黄酒、白酒、鸡蛋、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、骨抽提物（畜禽骨、生活饮用水）、鸡精、味精、酵母抽提物、辣椒油、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、黄原胶、山梨糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、维生素C、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、着色剂【 β -胡萝卜素、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉调味酱）、焦糖色、辣椒红、日落黄】、食用香精（肉味香精、黑胡椒味香精、番茄味香精、排骨味香精、糖味香精、香辣味香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、沙拉味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的多种，经配料、混合搅拌/炒制/熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料，其中产品中脂肪含量大于10%的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市梁园区伍匠仕食品厂