



417058S-2020



赢世食品（河南）有限公司企业标准

Q/YSHN 0003S-2020

半固态复合调味酱

2020-12-15 发布

2020-12-15 实施

赢世食品（河南）有限公司 发布

前 言

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

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由赢世食品（河南）有限公司提出。

本标准由赢世食品（河南）有限公司、众平检测有限公司起草。

本标准起草人：邢盖、杨小利。

H N

Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱（水、面粉、食用盐）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、鸡蛋（去壳）、食用盐、香辛料（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、米酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁（蚝、水、食用盐）、鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、黄豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、炼乳中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛（适用于沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用于沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱）、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味酱。

根据添加原料不同分为以下几种：蓝莓沙拉酱（半固态复合调味酱）、草莓沙拉酱（半固态复合调味酱）、蜂蜜沙拉酱（半固态复合调味酱）、香甜沙拉酱（半固态复合调味酱）、芥末沙拉酱、酸奶沙拉酱、甜辣酱（半固态复合调味酱）、意式披萨酱（半固态复合调味酱）、排骨酱（半固态复合调味酱）、番茄沙司（半固态复合调味酱）、蒜蓉辣酱（半固态复合调味酱）、照烧酱（半固态复合调味酱）、烤面筋红油酱（半固态复合调味酱）、烤冷面酱（半固态复合调味酱）、风味甜面酱（半固态复合调味酱）、黑椒酱（半固态复合调味酱）、蜜汁叉烧酱（半固态复合调味酱）、果味酱（椰子味）（半固态复合调味酱）、风味黄豆酱、烧烤酱、鸡蛋灌饼酱、煎饼果子酱、酱香饼酱、铁板鱿鱼酱、手抓饼酱、辣椒酱、意大利面酱、蜂蜜芥末酱、蚝油调味料（半固态复合调味酱）、浓缩鸡汁调味料（半固态复合调味酱）、涮羊肉蘸料、涮羊肉涮料（锅底料）（清汤、红油、番茄、麻辣、菌汤）、菌菇类复合调味料、肉类复合调味料、烧烤酱调味料（原味、香辣味、黑胡椒味、奥尔良味）、番茄酱调味料。

2 要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.3 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.4 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 2056 和 GB 27180 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 香辛料（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.22 鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉粉应符合 Q/LQS 0007S（附录 A）的规定。
- 2.1.23 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.24 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.25 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.26 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.27 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.28 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.29 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.31 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.35 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.39 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.53 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.54 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.55 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.56 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.57 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.60 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.61 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.62 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.63 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.64 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.65 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.66 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.67 食用香精(咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、

烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精) 应符合 GB 30616 的规定。

2.1.68 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 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100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中, 在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味
性状	半固态	
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

目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 17 (仅适用于辣椒酱)	GB 5009.44
	≤ 20 (辣椒酱除外)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
二氧化钛 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.246
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743

赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.5 ^d	GB 5009.35
		0.2 ^c	
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酸价 ^e (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^e (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
纳他霉素残留量 ^a , mg/kg	≤	10	GB/T 21915 或 SN/T 4675.14
<p>注: *严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;</p> <p>b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验;</p> <p>c 仅适用于沙拉酱的检验;</p> <p>d 适用于除沙拉酱外的其他产品;</p> <p>e 适用于含油型半固态复合调味料的检验,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;</p> <p>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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

2.4 微生物限量

即食产品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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数【即食产品】、大肠菌群【即食产品】。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A



412887S-2019



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS 0007S-2019

固态复合调味料

2019-10-17 发布

2019-10-17 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：标准的结构和编写》的要求制订。

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、李园园、张艳丽、陈会霞。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以全蛋粉或蛋黄粉、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉中的一种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、酵母抽提物、玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、香辛料（辣椒、黑胡椒、八角、花椒、小茴香）中的几种，经粉碎、调和（杀菌）或不调和（杀菌）、喷雾干燥或真空干燥、混合、分装而成的包含两种及两种以上的调味料的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.12 黑胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.13 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 全蛋粉和蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.2 感官要求

Q/LQS 0007S-2019

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	粉状、无结块	将样品置于小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味	
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 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.6
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30 (仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.9	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15

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 2762、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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌

群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以全蛋粉或蛋黄粉、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉中的一种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、酵母抽提物、玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、香辛料（辣椒、黑胡椒、八角、花椒、小茴香）中的几种，经粉碎、调和（杀菌）或不调和（杀菌）、喷雾干燥或真空干燥、混合、分装而成的包含两种及两种以上的调味料的非即食固态复合调味料。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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱（水、面粉、食用盐）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、鸡蛋（去壳）、食用盐、香辛料（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、米酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁（蚝、水、食用盐）、鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、黄豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、炼乳中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛（适用于沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用于沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱）、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味酱。

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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、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。

赢世食品（河南）有限公司