



416960 S-2020



商水县阿新熟食作坊企业标准

Q/SAX 0001S-2020

---

# 半固态复合调味料

2020-12-08 发布

2020-12-08 实施

---

商水县阿新熟食作坊 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》的要求编写。

本标准由商水县阿新熟食作坊提出。

本标准由河南科技学院、商水县阿新熟食作坊共同起草。

本标准主要起草人：高晗、刘建新。

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。

本标准适用于以辣椒、洋葱、大蒜、大葱、生姜、豆蔻、桂皮粉、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、白芷粉、孜然粉、月桂、丁香、山奈、砂仁、小茴香、荜拔、甘草、多香果、咖喱粉、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、橘皮、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、味精、鸡粉调味料、白砂糖、大豆油、牛油、鸡油、猪油、蚝油、酿造酱油、食醋、豆豉、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、调味酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、大蒜、食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、风味豆豉油制辣椒（菜籽油、豆豉、辣椒、味精、白砂糖）、香辣酱（酿造酱油、辣椒、水、菜籽油、大豆、味精、酵母抽提物、香辛料、柠檬酸、山梨酸钾）、鸡汤（水、食用盐、鸡肉提取物、鸡肉膏、白砂糖）、香菇、牛肉粉调味料、白酒、米酒、调味料酒、黄酒、生活饮用水、食用盐、芝麻中的几种为主要原料，辅以或不辅以牛肉、猪肉、鸡肉、冰糖、蚕豆、小麦粉、罗汉果、陈皮、草果、白芷、泡椒、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、辣椒油树脂、酵母抽提物、食用玉米淀粉、黄原胶、乙基麦芽酚、果葡糖浆、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、焦糖色、食用香精（肉味香精、鸡肉香精、番茄香精、鱼味香精、牛肉香精、京酱肉味香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、胭脂红、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾中的一种或几种，经调配、炒制（或熬制）、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据产品配料不同分为不同种类：麻辣香锅调味料、牛肉辣酱、香菇牛肉酱、菌菇牛肉酱、鸡肉辣酱、五香肉酱、鱼香调味酱、麻辣调味酱、红烧调味酱、京酱肉味调味酱、蒜蓉辣酱、火锅蘸酱、香馍牛肉酱、黑胡椒酱、香辣酱、咖喱酱、火锅底料、复合风味调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 辣椒、洋葱、大蒜、大葱、生姜、豆蔻、桂皮粉、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、白芷粉、孜然粉、月桂、丁香、山奈、砂仁、小茴香、荜拔、甘草、多香果应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.5 十三香、调味酱、鸡汤、风味豆豉油制辣椒、香辣酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.19 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.20 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.23 米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 牛肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.27 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.28 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 罗汉果、陈皮、草果、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.31 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.37 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.38 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.41 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.42 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.46 食用香精（肉味香精、鸡肉香精、番茄香精、鱼味香精、牛肉香精、京酱肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.49 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.50 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.51 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.52 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.53 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.54 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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	半固态粘稠酱状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气味和滋味,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
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>d</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计) <sup>b</sup> , g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 <sup>e</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278

乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
胭脂红 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 适用于含油型, 且未使用发酵型配料(黄豆酱、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱)和酸性配料(如食醋、柠檬酸、L-苹果酸)的产品;			
注 3: b 指标仅适于非油型半固态复合调味料;			
注 4: c 指标仅适用于使用该添加剂的产品; 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 规定其最大使用量的比例之和不应超过 1。			
注 5: d 适用于含油型。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	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 食品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; 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(仅适用于即食产品)和大肠菌群(仅适用于即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以辣椒、洋葱、大蒜、大葱、生姜、豆蔻、桂皮粉、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、白芷粉、孜然粉、月桂、丁香、山奈、砂仁、小茴香、荜拔、甘草、多香果、咖喱粉、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、橘皮、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、味精、鸡粉调味料、白砂糖、大豆油、牛油、鸡油、猪油、蚝油、酿造酱油、食醋、豆豉、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、调味酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、大蒜、食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、风味豆豉油制辣椒（菜籽油、豆豉、辣椒、味精、白砂糖）、香辣酱（酿造酱油、辣椒、水、菜籽油、大豆、味精、酵母抽提物、香辛料、柠檬酸、山梨酸钾）、鸡汤（水、食用盐、鸡肉提取物、鸡肉膏、白砂糖）、香菇、牛肉粉调味料、白酒、米酒、调味料酒、黄酒、生活饮用水、食用盐、芝麻中的几种为主要原料，辅以或不辅以牛肉、猪肉、鸡肉、冰糖、蚕豆、小麦粉、罗汉果、陈皮、草果、白芷、泡椒、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、辣椒油树脂、酵母抽提物、食用玉米淀粉、黄原胶、乙基麦芽酚、果葡糖浆、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、焦糖色、食用香精（肉味香精、鸡肉香精、番茄香精、鱼味香精、牛肉香精、京酱肉香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、胭脂红、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾中的一种或几种，经调配、炒制（或熬制）、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

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。

商水县阿新熟食作坊