



412589S-2021



漯河市良草乡食品有限公司企业标准

Q/LLC 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

漯河市良草乡食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市良草乡食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔广、李明丽、田力、崔媛媛。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油（菜籽油、大豆油中的一种或几种）、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）、白砂糖、酿造食醋、浓缩番茄汁、香辛料（黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、香叶（月桂叶）、草果、丁香、八角、肉豆蔻、姜、大蒜、辣椒、孜然中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或多种）、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、酸萝卜缨、韭花酱、腐乳、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大枣、枸杞、桂圆、白果、（熟）花生、（熟）芝麻的中几种为原料，添加酵母抽提物、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）中的多种，经预处理、计量配制、熬制或不熬制、冷却杀菌或不冷却杀菌、灌装等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料。

根据添加原料不同可分为：火锅底料、风味酱调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.6 浓缩番茄汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB 2718 和 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.15 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.16 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 酸萝卜缨、韭花酱应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.18 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 大枣、枸杞、桂圆、白果应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.21 （熟）花生、（熟）芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 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	具有本品应有的性状	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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味、香辣滋味，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, %	≤ 65.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44

铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
酸价 ^a （以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甜蜜素 ^c （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于含油型产品，其中使用发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、腐乳）和酸性配料（酿造食醋、柠檬酸、番茄酱）的，此项不适用。 b 仅适用于含油型产品。 c 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 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	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）、酸价[仅适用于含油型产品，其中使用发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、腐乳）和酸性配料（酿造食醋、柠檬酸、番茄酱）的，此项不适用]、过氧化值(仅适用于含油型产

品)。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油（菜籽油、大豆油中的一种或几种）、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）、白砂糖、酿造食醋、浓缩番茄汁、香辛料（黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、香叶（月桂叶）、草果、丁香、八角、肉豆蔻、姜、大蒜、辣椒、孜然中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或多种）、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、酸萝卜缨、韭花酱、腐乳、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大枣、枸杞、桂圆、白果、（熟）花生、（熟）芝麻的中几种为原料，添加酵母抽提物、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）中的多种，经预处理、计量配制、熬制或不熬制、冷却杀菌或不冷却杀菌、灌装等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》等相关国家标准、行业标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市良草乡食品有限公司

QB