



412724S-2021



汤阴县怡铭食品有限责任公司企业标准

Q/TYS 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-11-12 发布

2021-11-12 实施

汤阴县怡铭食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由汤阴县怡铭食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：马新庆、李延槐。

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。

本标准适用于以鲜青椒、鲜红椒、番茄、鲜香菇、香菇腿、茶树菇、鲜杏鲍菇、生活饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、柱候酱（水、白砂糖、番茄、黄豆、小麦粉、食用盐、植物油、蒜、香辛料、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸）、豆豉、腐乳、酿造酱油、酿造食醋、芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、黄豆、浓香型白酒、醪糟、香辛料粉（白胡椒、胡椒、葱、蒜、姜、辣椒、孜然、花椒、洋葱、小茴香、八角、山奈、桂皮、草果、月桂叶、丁香、甘草、豆蔻、砂仁、多香果、麻椒中的一种或多种）、陈皮、食用盐、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、鸡精、味精、调味料酒、腌菜、蚝油、鱼露、泡辣椒、泡姜、韭菜花、辣椒油、牛肉粒（干）、鸡肉丁、大豆蛋白中的多种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、焦糖色、柠檬酸、黄原胶、冰乙酸、辣椒红、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精（麻辣米线香精、酸辣粉香精、麻辣香锅香精、咸味香精、甜辣味香精、酸辣味香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、红曲红、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠中的多种，经粉碎或不粉碎、配料、熬制、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料。

根据添加原料不同分为以下几种：火锅底料、火锅酱、复合芝麻酱、复合花生酱、火锅蘸料、复合番茄酱、排骨酱、辣椒酱、麻辣酱、风味酱、手抓饼酱、蒜蓉辣酱、凉面调味酱、酸辣粉调味酱、香辣红油调味酱、麻辣香锅调味酱、串串香调味酱、香菇酱、夹馍酱、牛肉酱、香菇牛肉酱、牛肉炸酱、下饭酱、水饺包子专用酱、炒饭专用酱、砂锅专用酱、大盘鸡专用酱、黄焖鸡调味料、麻辣烫调味酱、麻辣米线调味酱、鸡蛋灌饼调味酱、剁辣椒酱、蒜蓉剁辣椒酱、精制剁辣椒酱、开胃剁辣椒酱、黄金剁辣椒酱、鲜椒酱、香辣鸡丁酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜青椒、鲜红椒、番茄、鲜香菇、香菇腿、茶树菇、鲜杏鲍菇、韭菜花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.8 猪油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.11 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.14 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 柱候酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.19 腐乳应符合 SB/T 10170 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 芝麻仁、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.25 醪糟应符合 DB61/T 431 的规定。
- 2.1.26 香辛料粉（白胡椒、胡椒、葱、蒜、姜、辣椒、孜然、花椒、洋葱、小茴香、八角、山奈、桂皮、草果、月桂叶、丁香、甘草、豆蔻、砂仁、多香果、麻椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.29 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.33 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.34 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.36 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.37 泡辣椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.38 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.39 牛肉粒（干）、鸡肉丁应符合 GB 2726 的规定。

- 2.1.40 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 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 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.43 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.47 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.50 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.54 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.55 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.56 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.57 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.58 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 90	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	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
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
酸价 ^c (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^c , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.34

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验;

b 仅适用于添加水产及其制品的产品检验;

c 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 酸价指标不适用;

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

本标准所加水产调味品中不含鱼类调味品。

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

b 仅适用于添加牛肉制品的检验；

d 仅适用于添加肉制品的检测。

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

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、水分、食用盐、菌落总数（限即食产品）、大肠菌群（限即食产品）、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜青椒、鲜红椒、番茄、鲜香菇、香菇腿、茶树菇、鲜杏鲍菇、生活饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、玉米油中的一种或多种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、柱候酱（水、白砂糖、番茄、黄豆、小麦粉、食用盐、植物油、蒜、香辛料、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸）、豆豉、腐乳、酿造酱油、酿造食醋、芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、黄豆、浓香型白酒、醪糟、香辛料粉（白胡椒、胡椒、葱、蒜、姜、辣椒、孜然、花椒、洋葱、小茴香、八角、山奈、桂皮、草果、月桂叶、丁香、甘草、豆蔻、砂仁、多香果、麻椒中的一种或多种）、陈皮、食用盐、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、鸡精、味精、调味料酒、淡菜、蚝油、鱼露、泡辣椒、泡姜、韭菜花、辣椒油、牛肉粒（干）、鸡肉丁、大豆蛋白中的多种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、焦糖色、柠檬酸、黄原胶、冰乙酸、辣椒红、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精（麻辣米线香精、酸辣粉香精、麻辣香锅香精、咸味香精、甜辣味香精、酸辣味香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、红曲红、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠中的多种，经粉碎或不粉碎、配料、熬制、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《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。

汤阴县怡铭食品有限责任公司