



412742S-2021



漯河市馨馨生物科技有限公司企业标准

Q/LXS 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-11-15 发布

2021-11-15 实施

漯河市馨馨生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市馨馨生物科技有限公司提出。

本标准由漯河市质量技术监督检验测试中心和漯河市馨馨生物科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：洪建功、朱高峰、李春杰。

本标准自发布实施之日起替代 Q/LXS 0002S-2019。

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、检验方法及检验规则等。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）肉清汤膏或白汤膏或浓缩提取物、生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、果蔬片（或粉或粒）（辣椒、胡萝卜、荆芥、番茄、黄瓜、香椿、藕、胡萝卜粒、葱叶、茄子片、紫苏、藿香、香菜、青豆、玉米、枸杞、大枣片中的一种或几种）、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菇、牛肝菌、金针菇中的一种或几种）、酱腌菜（酸黄瓜、老坛酸菜、酸豆角、酸萝卜、黄瓜、酸青笋、藕片、酸剁椒、泡椒、泡姜中的一种或几种）、水产动物制品（鱼肉膏、鱼肉粉、鱼片、蟹棒片、蟹酱、虾皮、虾仁片中的一种或几种）、海带、海苔、芥末酱、芥末油、白酒、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、海鲜酱、韭菜酱、香椿酱、芝麻酱、花生酱、甜面酱、小麦粉、黄豆粉、大豆蛋白粉、大豆蛋白制品、冰糖、葡萄糖、大豆油、大豆色拉油、芝麻香油、动物油脂（鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）、鸡蛋、脱水鸡蛋粉、牛肉粒、海鲜酱油、蚝油、酱油、酱油粉、香辛料[辣椒、洋葱、大葱、大蒜、芝麻、生姜、肉桂、肉豆蔻、花椒、青花椒、小茴香、八角茴香、孜然、香叶（月桂叶）、白芷、白胡椒、桂皮、丁香、草果中的一种或几种]、糯米粉、米酒糟、水解植物蛋白液（水解大豆蛋白）、麦芽糊精、木薯淀粉、酵母抽提物中的多种为原料，辅以海藻糖、L-苹果酸、低聚木糖、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乳酸、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖、焦糖色、胭脂红、辣椒红、红曲红、辣椒油树脂、单硬脂酸甘油酯、磷脂、食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、辣椒精油、花椒精油、青花椒精油、黄瓜香精、雪菜香精、香菇香精、鱼肉香精、奶油香精、海鲜香精、蔬菜香精、菌味香精、水果香精、酒味香精中的一种或几种）中的几种，经预处理、加工（粉碎或制粉）、调配、熬煮、乳化或不乳化（均质或不均质）、热罐装（杀菌）、封口、包装等工艺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。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大豆油、大豆色拉油、芝麻香油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.4 畜禽肉清汤膏或白汤膏或浓缩提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 果蔬片（或粉或粒）应清洁卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.6 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 鱼肉膏、鱼肉粉、鱼片、蟹棒片、虾皮、虾仁片应符合GB 10136的规定。
- 2.1.9 海带、海苔应符合GB 19643的规定。
- 2.1.10 芥末酱应符合SB/T 10755的规定。
- 2.1.11 芥末油应符合T/GZSX 015的规定。
- 2.1.12 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 海鲜酱、韭菜酱、香椿酱、蟹酱、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.18 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.19 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.20 黄豆粉、糯米粉、小麦粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白粉、大豆蛋白制品应符合GB 20371的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 鸡蛋、脱水鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 牛肉粒应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 酱油、海鲜酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 米酒糟应符合GB 2758的规定。
- 2.1.32 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.33 水解植物蛋白液（水解大豆蛋白）应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.35 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合GB 1886.173的规定。

- 2.1.37 冰醋酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.40 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.43 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.44 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.46 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.47 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.48 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.49 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.50 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.51 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.54 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.55 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.56 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.57 木薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.58 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.60 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.61 单硬脂酸甘油酯应符合GB 15612的规定。
- 2.1.62 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.63 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.64 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.2 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	取适量被测样品置于一洁净的白色瓷

色泽	具有该产品应有的色泽	盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状，有无杂质，并嗅其气味，辨其滋味
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，有鲜咸味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	≤ 75	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
三氯蔗糖 ^d ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^d ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^d （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
胭脂红 ^d ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
注：* 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 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，此项不适用； ^b 仅限于添加水产动物制品的产品检验； ^c 仅限于添加水解植物蛋白液的产品检验； ^d 仅限于添加该食品添加剂的产品检验； 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 规定的最大使用量比例之和不得超过 1。		

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	0. 3 MPN/g	1. 5 MPN/g	GB 4789. 3 MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10
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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

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、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）肉清汤膏或白汤膏或浓缩提取物、生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、果蔬片（或粉或粒）（辣椒、胡萝卜、荆芥、番茄、黄瓜、香椿、藕、胡萝卜粒、葱叶、茄子片、紫苏、藿香、香菜、青豆、玉米、枸杞、大枣片中的一种或几种）、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菇、牛肝菌、金针菇中的一种或几种）、酱腌菜（酸黄瓜、老坛酸菜、酸豆角、酸萝卜、黄瓜、酸青笋、藕片、酸剁椒、泡椒、泡姜中的一种或几种）、水产动物制品（鱼肉膏、鱼肉粉、鱼片、蟹棒片、蟹酱、虾皮、虾仁片中的一种或几种）、海带、海苔、芥末酱、芥末油、白酒、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、海鲜酱、韭菜酱、香椿酱、芝麻酱、花生酱、甜面酱、小麦粉、黄豆粉、大豆蛋白粉、大豆蛋白制品、冰糖、葡萄糖、大豆油、大豆色拉油、芝麻香油、动物油脂（鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）、鸡蛋、脱水鸡蛋粉、牛肉粒、海鲜酱油、蚝油、酱油、酱油粉、香辛料（辣椒、洋葱、大葱、大蒜、芝麻、生姜、肉桂、肉豆蔻、花椒、青花椒、小茴香、八角茴香、孜然、香叶（月桂叶）、白芷、白胡椒、桂皮、丁香、草果中的一种或几种）、糯米粉、米酒糟、水解植物蛋白液（水解大豆蛋白）、麦芽糊精、木薯淀粉、酵母抽提物中的多种为原料，辅以海藻糖、L-苹果酸、低聚木糖、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乳酸、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖、焦糖色、胭脂红、辣椒红、红曲红、辣椒油树脂、单硬脂酸甘油酯、磷脂、食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、辣椒精油、花椒精油、青花椒精油、黄瓜香精、雪菜香精、香菇香精、鱼肉香精、奶油香精、海鲜香精、蔬菜香精、菌味香精、水果香精、酒味香精中的一种或几种）中的几种，经预处理、加工（粉碎或制粉）、调配、熬煮、乳化或不乳化（均质或不均质）、热罐装（杀菌）、封口、包装等工艺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。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的依据。

本标准不包含水产调味品、沙拉酱和蛋黄酱。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。