



412787S-2021



台月香（漯河）食品有限公司企业标准

Q/TYX 0001S-2021

半固态复合调味酱

2021-11-18 发布

2021-11-18 实施

台月香（漯河）食品有限公司 发布

前 言

本标准由台月香（漯河）食品有限公司提出。

本标准起草单位：台月香（漯河）食品有限公司。

本标准主要起草人：任凯华。

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、要求及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、果葡糖浆、葡萄糖、海藻糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖浆、生活饮用水、食用盐、食醋中的几种为原料，以食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、奶粉、乳清蛋白粉、黄油、奶酪粉、炼乳、乳清粉、鸡蛋液、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、茶粉、咖啡粉、可可粉、果蔬粉（苹果粉、山楂粉、草莓粉、菠萝粉中的一种或几种）、浓缩果蔬汁或浆（苹果汁或浆、山楂汁或浆、草莓汁或浆、菠萝汁或浆中的一种或几种）、番茄酱、辣椒酱、酿造酱油、辣椒粉、黑胡椒粉、桂皮粉、大蒜、肉丁（鸡肉丁、猪肉丁、牛肉丁、羊肉丁中的一种或几种）、起酥油、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精中的一种或几种为辅料，适量添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二磷酸酯、黄原胶、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、刺槐豆胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、明胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、甘油、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、麦芽糖醇、山梨糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖、安赛蜜、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、茶多酚（又名维多酚）、D-异抗坏血酸及其钠盐、乙二胺四乙酸二钠、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、纳他霉素（仅在沙拉酱类产品中使用）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、诱惑红（不在沙拉酱类产品中使用）、胭脂虫红、辣椒红、胭脂树橙、植物炭黑、栀子黄、栀子蓝、 β -胡萝卜素、二氧化钛（仅在沙拉酱类产品中使用）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、微晶纤维素、食品用香精（牛奶香精、芝士香精、酸奶香精、巧克力香精、抹茶香精、芒果香精、苹果香精、山楂香精、草莓香精、菠萝香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、搅拌、乳化均质、加热糊化或不加热糊化、包装制成的含有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。

产品分为沙拉酱类和其他调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖、赤砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.2 果葡糖浆、葡萄糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.6 食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、植物调和油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.8 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.9 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.10 奶酪粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.11 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.12 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋液、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.15 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.16 可可粉应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.17 果蔬粉（苹果粉、山楂粉、草莓粉、菠萝粉）应清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 浓缩果蔬汁或浆（苹果汁或浆、山楂汁或浆、草莓汁或浆、菠萝汁或浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 辣椒粉、黑胡椒粉、桂皮粉、大蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 肉丁（鸡肉丁、猪肉丁、牛肉丁、羊肉丁）应符合 GB 2707 或 GB 2726 的规定。
- 2.1.24 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.25 食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.28 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.29 乙酰化双淀粉己二磷酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.36 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.37 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.39 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.40 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.41 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.42 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.43 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.44 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.45 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.46 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.49 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.50 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.51 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.52 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.53 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.54 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.55 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.56 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.57 三氯蔗糖应符合 GB 22255 的规定。
- 2.1.58 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.60 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.61 茶多酚（又名维多酚）应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.64 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.65 迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.66 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.67 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.68 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.69 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.70 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.71 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.72 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.73 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.74 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.75 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.76 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.77 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.78 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.79 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.80 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.81 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.82 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.83 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.84 二氧化钛应符合 GB 5009.246 的规定。
- 2.1.85 焦糖色（普通法），焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.86 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.87 食品用香精（牛奶香精、芝士香精、酸奶香精、巧克力香精、抹茶香精、芒果香精、苹果香精、山楂香精、草莓香精、菠萝香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.88 海藻糖应符合 GB/T 23529 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	呈半固态混合状	从混合均匀的样品中取出适量，置于白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25 (沙拉酱类产品除外) 1.25 (沙拉酱类产品)	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) ^c , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 ^c (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计) ^c , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
茶多酚 (以儿茶素计) ^c , g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
乙二胺四乙酸二钠 ^c , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
纳他霉素残留量 ^c , mg/kg	≤	10	GB/T 21915
柠檬黄 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
日落黄 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
亮蓝 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
胭脂红 ^c , g/kg	≤	0.5 (沙拉酱类产品除外) 0.2 (沙拉酱类产品)	GB 5009.35
诱惑红 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.141
栀子黄 ^c , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^c , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
二氧化钛 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.246
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; ^a 仅限脂肪含量大于 10% 产品的检验, 酸价不适用于添加发酵型配料和酸性配料 (番茄酱、柠檬酸等) 的产品; ^b 仅限于添加苹果、山楂及其制品的产品检验; ^c 仅限于添加该类食品添加剂的产品检验, 诱惑红不在沙拉酱类产品中使用; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物限量

即食类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	10	100	GB 4789.3
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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（限即食类产品）、大肠菌群（限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、果葡糖浆、葡萄糖、海藻糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖浆、生活饮用水、食用盐、食醋中的几种为原料，以食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、奶粉、乳清蛋白粉、黄油、奶酪粉、炼乳、乳清粉、鸡蛋液、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、茶粉、咖啡粉、可可粉、果蔬粉（苹果粉、山楂粉、草莓粉、菠萝粉中的一种或几种）、浓缩果蔬汁或浆（苹果汁或浆、山楂汁或浆、草莓汁或浆、菠萝汁或浆中的一种或几种）、番茄酱、辣椒酱、酿造酱油、辣椒粉、黑胡椒粉、桂皮粉、大蒜、肉丁（鸡肉丁、猪肉丁、牛肉丁、羊肉丁中的一种或几种）、起酥油、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大米淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精中的一种或几种为辅料，适量添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二磷酸酯、黄原胶、果胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、刺槐豆胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、明胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、甘油、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、麦芽糖醇、山梨糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖、安赛蜜、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、茶多酚（又名维多酚）、D-异抗坏血酸及其钠盐、乙二胺四乙酸二钠、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、纳他霉素（仅在沙拉酱类产品中使用）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、诱惑红（不在沙拉酱类产品中使用）、胭脂虫红、辣椒红、胭脂树橙、植物炭黑、栀子黄、栀子蓝、 β -胡萝卜素、二氧化钛（仅在沙拉酱类产品中使用）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、微晶纤维素、食品用香精（牛奶香精、芝士香精、酸奶香精、巧克力香精、抹茶香精、芒果香精、苹果香精、山楂香精、草莓香精、菠萝香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、搅拌、乳化均质、加热糊化或不加热糊化、包装制成的含有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，参照相关国家标准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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

台月香（漯河）食品有限公司