



412812S-2021



平顶山市李大厨食品有限公司企业标准

Q/PLS 0005S-2021

半固态复合调味料

2021-11-21 发布

2021-11-21 实施

平顶山市李大厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市李大厨食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：姚快、郭忠义、赵万波、汪耀正。

本标准自实施日起替代 Q/PLS 0005S-2019（备案号：411611S-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、检验规则等。

本标准适用以鸡肉、牛肉、食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、鲜辣椒、鲜姜、鲜大葱、鲜洋葱、鲜大蒜、鲜西红柿、枸杞、山药、大枣（红枣）、桂圆、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌（美味牛肝菌）、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌中的一种或几种】、鸡精、味精、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、冰糖、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、蚝油、芝麻、花生仁、葵花籽仁、柠檬汁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、生活饮用水中的几种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、香辣味香精、海鲜味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、黄原胶、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、灌装、杀菌、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分为不同类别（包括即食类半固态复合调味料和非即食类半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 葵花籽油 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 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 食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.11甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.14腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.15芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.18香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19白果、白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.20鲜辣椒、鲜姜、鲜大葱、鲜洋葱、鲜大蒜、鲜西红柿应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21枸杞、山药、大枣（红枣）、桂圆应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.22食用菌、食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.26食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.31苹果醋应符合 GB/T 30884 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.32蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34柠檬汁应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.35酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.36鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.38菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.39鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.40海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.41牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.42乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.43 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.44 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.47 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.48 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.50 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.51 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.52 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.53 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.55 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.56 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.57 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.58 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.59 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.64 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	从样品中随机取出适量,置于洁净白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,温开水漱口后,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,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	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), 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	≤ 0.9	GB 5009.12
^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^b 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg	≤ 30 (仅适用于添加苹果醋的产品)	GB 5009.185
注1: a不适用于含发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳) 和酸性配料 (西红柿、番茄酱、酱腌菜、酿造食醋、苹果醋、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬汁) 的产品; b仅适用添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、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。 注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

即食类产品的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, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	1000	GB 4789.10
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于含牛肉的产品。					

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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他

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、水分、净含量及允许短缺量、酸价【不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（西红柿、番茄酱、酱腌菜、酿造食醋、苹果醋、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬汁）的产品】、过氧化值，即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用以鸡肉、牛肉、食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、鲜辣椒、鲜姜、鲜大葱、鲜洋葱、鲜大蒜、鲜西红柿、枸杞、山药、大枣（红枣）、桂圆、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌（美味牛肝菌）、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌中的一种或几种】、鸡精、味精、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、冰糖、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、蚝油、芝麻、花生仁、葵花籽仁、柠檬汁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、生活饮用水中的几种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、香辣味香精、海鲜味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、黄原胶、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、灌装、杀菌、包装加工而成的含两种及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，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。

平顶山市李大厨食品有限公司