



412835S-2021



颐海（漯河）食品有限公司企业标准

Q/YHLH 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

颐海（漯河）食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由颐海（漯河）食品有限公司提出。

本标准起草单位：颐海（漯河）食品有限公司。

本标准主要起草人：张延芳、耿莉、江长深。

本标准自实施之日起代替Q/YHLH 0001S-2021（备案号：411447S-2021，2021-7-1）。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油脂(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种)、动物油脂(食用鸡油、食用牛油、食用猪油中的一种或几种)、水、坚果及籽类(芝麻、花生中的一种或几种)、黄豆、水果干制品(枸杞、干制红枣中的一种或几种)、青辣椒、洋葱、葱、姜、辣椒、花椒、蒜、食用菌及其制品【香菇、杏鲍菇、茶树菇、真姬菇、牛肝菌、菌菇粉(麦芽糊精、牛肝菌粉)中的一种或几种】、淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、调味油【木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油(大豆油、辣椒、花椒)、藤椒调味油(藤椒油)中的一种或几种】、酱腌菜(泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜、韭花酱中的一种或几种)、酱类【黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、甜面酱中的一种或几种】、咖喱粉、调味料【黄豆复合调味酱(配料见附录A)、番茄酱、番茄调味酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、咖喱膏、红油辣椒面、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、海鲜粉调味料、腐乳调味粉(配料见附录A)、酸性调味液(水、冰乙酸、食用盐、白砂糖)中的一种或几种】、单晶体冰糖、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、调味料酒、浓香型白酒、黄酒、食用酒精、番茄、菠菜、苹果、燕麦、牛奶、食用葡萄糖、食用钝顶螺旋藻粉、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、蜂蜜、果蔬汁及其饮料(苹果浆、浓缩芒果浆、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、椰子浆、椰子汁、番茄汁、复合柠檬汁、混合果汁中的一种或几种)、乳制品(乳粉、奶油、调制乳、炼乳中的一种或几种)、人造奶油、竹笋罐头、茄汁黄豆罐头、酱油、食醋、豆豉、腐乳、酵母抽提物、酵母精粉、卤牛肉中的两种或多种为原料，添加或不添加外购调味料(腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡骨白汤调味料、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡骨汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味酱、海鲜风味酱、干锅调味酱、鲜味调味汁、辣味调味汁、火锅底料、十三香调味料、五香粉调味料、骨膏调味料、浓缩骨汤膏、浓缩骨汤调味料、骨汤、骨汤调味料、猪骨白汤粉、酱油调味粉、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱、香菇膏调味料、浓汤大骨粉调味料、浓汤调味料、豉香颗粒调味料、牛骨汤调味料、牛骨风味调味料、辣椒调味料、辣椒调味粉、咖喱块状调味料、红咖喱酱、醇酿酱、麻辣酱、菇精调味料、油辣椒中的一种或几种)、瑶柱、虾米、干贝、鱼露、蚝油、蚕豆酱、橙汁饮料浓浆(以白砂糖、水、浓缩橙汁为原料，添加或者不添加食用香精、果胶、黄原胶、亮蓝、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、苯甲酸钠、亚硫酸钠、维生素C、β-胡萝卜素、β-阿朴-8'-胡萝卜素醛中的一种或多种，其中果汁含量≥20%)、酸水解大豆蛋白调味液、水解大豆蛋白粉、香辛料【豆蔻、蒔萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拔、香茅、芫荽(香菜)、迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂(桂皮)、丁香、芹菜、薄荷、孜然、八角、肉豆蔻、月桂叶、黑胡椒、白胡椒中的一种或几种】、百合、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单、双甘油脂肪酸酯、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、

D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、茶多酚、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、维生素E、维生素C、碳酸氢钠、柠檬酸、乳酸、食用冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、姜黄、天然胡萝卜素、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇中的一种或几种)、食用香料【乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、大蒜油、生姜提取物、甘油】、食用香精【圆叶当归风味姜油粉、麻辣精油、炸辣椒香精、爆香辣椒油、香辣香精、大葱油香精、香葱油香精、水溶性花椒精粉、冒菜精料、冒菜红油（油状香精）、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、卤肉风味膏状香精、卤味香精膏、鸡肉膏状香精、番茄香精、麻辣风味香辛料调味油、卤牛肉膏状香精、牛肉膏状香精、骨汤风味膏状香精、鸡肉液体香精、骨髓浸膏、牛肉精粉、芝麻油香精、酵母膏、牛肉清汤粉香精、牛肉粉末香精中的一种或几种】中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、炒制或蒸制或煮制、离心或不离心、灌装、灭菌或不灭菌、包装（或分体包装）而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料。

根据食用方法不同分为：复合调味酱（即食或非即食）、火锅蘸料（即食）、火锅底料（非即食）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 食用冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.7 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB29938 的规定。

2.1.13 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。

2.1.14 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.15 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.19 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。

- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.27 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.31 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.32 韭花酱、泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.33 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 豆瓣酱、红油豆瓣酱、黄豆酱、醇酿酱、蚕豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.35 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.36 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.37 葱、蒜、姜、番茄、芹菜、洋葱、菠菜、青辣椒应新鲜无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 及相关标准的规定。
- 2.1.38 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.39 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.40 杏鲍菇、茶树菇、真姬菇、菌菇粉、牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.41 茄汁黄豆罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.42 苹果浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.43 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.44 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.45 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.46 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.47 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 海鲜调味酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.49 食用鸡油、食用牛油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.50 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.51 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.52 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.53 浓缩芒果浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.54 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.55 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.56 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.57 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.59 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.60 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.61 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.62 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.63 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.64 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.65 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.66 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.67 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.68 圆叶当归风味姜油粉、麻辣精油、炸辣椒香精、爆香辣椒油、香辣香精、大葱油香精、香葱油香精、水溶性花椒精粉、冒菜精料、冒菜红油（油状香精）、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、卤肉风味膏状香精、卤味香精膏、鸡肉膏状香精、番茄香精、麻辣风味香辛料调味油、卤牛肉膏状香精、牛肉膏状香精、骨汤风味膏状香精、鸡肉液体香精、骨髓浸膏、牛肉精粉、芝麻油香精、酵母膏、牛肉清汤粉香精、牛肉粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.69 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.70 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.71 腌粉调味料/腌制调味料、腐乳调味粉、鲜味调味酱、豉香调味酱、酵母精粉、鸡膏调味料、鸡肉调味粉、鸡骨白汤调味料、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡骨汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜风味酱、干锅调味酱、鲜味调味汁、辣味调味汁、火锅底料、十三香调味料、五香粉调味料、骨膏调味料、浓缩骨汤膏、浓缩骨汤调味料、骨汤、骨汤调味料、猪骨白汤粉、酱油调味粉、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱、香菇膏调味料、浓汤大骨粉调味料、浓汤调味料、水解大豆蛋白粉、豉香颗粒调味料、牛骨汤调味料、牛骨风味调味料、辣椒调味料、牛肉味调味料、辣椒调味粉、咖喱块状调味料、红咖喱酱、麻辣酱、酸性调味液应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.72 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.73 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.74 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.75 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.76 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.77 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.78 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.79 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.80 香辛料（豆蔻、茺萝、草果、高良姜、小茴香、砂仁、山奈、荜拔、香茅、芫荽（香菜）、木姜子、姜黄）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.81 食用钝顶螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.82 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.83 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.84 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.85 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.86 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.87 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.88 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB2718 的规定。
- 2.1.89 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.90 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.91 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.92 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.93 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.94 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.95 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.96 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.97 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.98 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.99 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.100 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.101 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.102 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.103 卤牛肉应符合 GB/T 23586 和 GB2726 的规定。
- 2.1.104 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.105 肉桂应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.106 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.107 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.108 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.109 果蔬汁及其饮料（苹果浆、浓缩芒果浆、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、椰子浆、椰子汁、番茄汁、复合柠檬汁、混合果汁）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.110 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.111 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.112 榨菜应符合 GB/T 1011 的规定。
- 2.1.113 香菇应符合 GB/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.114 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.115 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.116 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.117 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.118 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.119 辣椒酱、黄灯笼酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.120 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.121 咖喱膏应符合 NY/T 1886 的规定。
- 2.1.122 单晶体冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.123 竹笋罐头应符合 QB/T 1406 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.124 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.125 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.126 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.127 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.128 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.129 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.130 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.131 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.132 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.133 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.134 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.135 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.136 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

- 2.1.137 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.138 黄豆复合调味酱应符合 SB/T 10612 的规定。
- 2.1.139 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.140 瑶柱、干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.141 黄灯笼辣椒酱应符合 DB46/T 92 的规定。
- 2.1.142 藤椒调味油（藤椒油）、花椒调味油、木姜子调味油、麻辣调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.143 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.144 红油辣椒面应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.145 百合、白芷、青果、紫苏、橘皮、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.146 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.147 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.148 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.149 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.150 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.151 洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.152 花椒提取物应符合 GB 29938 或 GB 30616 的规定。
- 2.1.153 椰子汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.154 味精应符合 GB 2720 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	固液混合体（膏状、酱状等），允许固液分层；根据产品特性，冷却后可允许为块状或固态，根据产品特性，过滤后允许呈现为油状	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后目测性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
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	
	含油型 ^a	非含油型		
水分, g/100g	≤	90	GB 5009.3	
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	30	GB 5009.44	
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5	—	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	—	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5		GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4		GB 5009.191
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9		GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5		GB 5009.121
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^c , g/kg	≤	2.0		GB 5009.83
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25		GB 22255
阿斯巴甜 ^c , g/kg	≤	2.0		GB 5009.263
磷酸盐 (以磷酸根计) ^c , g/kg	≤	20.0		GB 5009.256
二氧化硫残留量 ^c , g/kg	≤	0.05		GB 5009.34
乙二胺四乙酸二钠 ^c , g/kg	≤	0.075		GB 5009.278
茶多酚 ^c (以儿茶素计), g/kg	≤	0.1		SN/T 3848
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20		GB 5009.185
<p>注: *严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>^a 指产品中脂肪含量大于 10%的半固态复合调味料;</p> <p>^b 使用发酵型配料 (如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的含油型半固态复合调味料, 此项不适用;</p> <p>^c 仅限添加此类添加剂的产品检验;</p> <p>^d 仅限于添加酸水解大豆蛋白调味液、水解大豆蛋白粉的产品检验;</p> <p>^e 仅适用于添加苹果及其制品的产品检验;</p> <p>同一功能的食品添加剂 (防腐剂、抗氧化剂) 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。</p>				

2.4 微生物限量

即食类半固态复合调味料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 ^b , 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
霉菌 ^b , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

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。

2.6 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、水分、酸价[仅限含油型，且使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的含油型半固态复合调味料，此项不适用]、过氧化值（仅限含油型）、食用盐、大肠菌群(仅限即食类产品)、菌落总数[仅限即食类产品,以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品此项不适用]、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

1 腐乳调味粉

腐乳（水、黄豆、食用盐、食用酒精、小麦粉、红曲米）、麦芽糊精、食用盐

2 黄豆复合调味酱

黄豆酱、饮用水、植物油、果葡糖浆、食用盐、白砂糖、辣椒、香菇、黑胡椒、姜、肉豆蔻、洋葱、酵母抽提物、鸡精调味料（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油脂(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种)、动物油脂(食用鸡油、食用牛油、食用猪油中的一种或几种)、水、坚果及籽类(芝麻、花生中的一种或几种)、黄豆、水果干制品(枸杞、干制红枣中的一种或几种)、青辣椒、洋葱、葱、姜、辣椒、花椒、蒜、食用菌及其制品【香菇、杏鲍菇、茶树菇、真姬菇、牛肝菌、菌菇粉(麦芽糊精、牛肝菌粉)中的一种或几种】、淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、调味油【木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油(大豆油、辣椒、花椒)、藤椒调味油(藤椒油)中的一种或几种】、酱腌菜(泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜、韭花酱中的一种或几种)、酱类【黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、红油豆瓣酱、甜面酱中的一种或几种】、咖喱粉、调味料【黄豆复合调味酱(配料见附录A)、番茄酱、番茄调味酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、咖喱膏、红油辣椒面、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、海鲜粉调味料、腐乳调味粉(配料见附录A)、酸性调味液(水、冰乙酸、食用盐、白砂糖)中的一种或几种】、单晶体冰糖、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、调味料酒、浓香型白酒、黄酒、食用酒精、番茄、菠菜、苹果、燕麦、牛奶、食用葡萄糖、食用钝顶螺旋藻粉、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、蜂蜜、果蔬汁及其饮料(苹果浆、浓缩芒果浆、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、椰子浆、椰子汁、番茄汁、复合柠檬汁、混合果汁中的一种或几种)、乳制品(乳粉、奶油、调制乳、炼乳中的一种或几种)、人造奶油、竹笋罐头、茄汁黄豆罐头、酱油、食醋、豆豉、腐乳、酵母抽提物、酵母精粉、卤牛肉中的两种或多种为原料,添加或不添加外购调味料(腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡骨白汤调味料、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡骨汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味酱、海鲜风味酱、干锅调味酱、鲜味调味汁、辣味调味汁、火锅底料、十三香调味料、五香粉调味料、骨膏调味料、浓缩骨汤膏、浓缩骨汤调味料、骨汤、骨汤调味料、猪骨白汤粉、酱油调味粉、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱、香菇膏调味料、浓汤大骨粉调味料、浓汤调味料、豉香颗粒调味料、牛骨汤调味料、牛骨风味调味料、辣椒调味料、辣椒调味粉、咖喱块状调味料、红咖喱酱、醇酿酱、麻辣酱、菇精调味料、油辣椒中的一种或几种)、瑶柱、虾米、干贝、鱼露、蚝油、蚕豆酱、橙汁饮料浓浆(以白砂糖、水、浓缩橙汁为原料,添加或者不添加食用香精、果胶、黄原胶、亮蓝、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、苯甲酸钠、亚硫酸钠、维生素C、 β -胡萝卜素、 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛中的一种或多种,其中果汁含量 $\geq 20\%$)、酸水解大豆蛋白调味液、水解大豆蛋白粉、香辛料【豆蔻、蒔萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拔、香茅、芫荽(香菜)、迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂(桂皮)、丁香、芹菜、薄荷、孜然、八角、肉豆蔻、月桂叶、黑胡椒、白胡椒中的一种或几种】、百合、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单,双甘油脂肪酸酯、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、茶多酚、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、维生素E、维生素C、碳酸氢钠、柠檬酸、乳酸、食用冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷

酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、姜黄、天然胡萝卜素、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇中的一种或几种)、食用香料【乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、大蒜油、生姜提取物、甘油】、食用香精【圆叶当归风味姜油粉、麻辣精油、炸辣椒香精、爆香辣椒油、香辣香精、大葱油香精、香葱油香精、水溶性麻椒精粉、冒菜精料、冒菜红油（油状香精）、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、卤肉风味膏状香精、卤味香精膏、鸡肉膏状香精、番茄香精、麻辣风味香辛料调味油、卤牛肉膏状香精、牛肉膏状香精、骨汤风味膏状香精、鸡肉液体香精、骨髓浸膏、牛肉精粉、芝麻油香精、酵母膏、牛肉清汤粉香精、牛肉粉末香精中的一种或几种】中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、炒制或蒸制或煮制、离心或不离心、灌装、灭菌或不灭菌、包装（或分体包装）而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》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。

本标准中维生素 E、维生素 C 做抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

颐海（漯河）食品有限公司