



412911S-2021



新乡豫膳房调味品有限公司企业标准

Q/XYT 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-11-29 发布

2021-11-29 实施

新乡豫膳房调味品有限公司 发布

前　　言

本标准由新乡豫膳房调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝卫国、王刘飞。

本标准自发布实施日起替代Q/XYT 0001S-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。

本标准适用于以生活饮用水、精炼大豆油、大豆油、棕榈油、精炼牛油、精炼猪油、芝麻油、蚝油、鸡油、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5' -呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺肉、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5' -呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、海鲜酱（白砂糖、水、大豆、海螺肉、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、豆豉、白砂糖、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜、葱、蒜、洋葱、鲜藤椒、鲜辣椒、鲜杭椒、姜黄粉中的一种或几种）、鸡肉味调味料（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5' -呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、味精、番茄酱、酿造酱油、蒸鱼豉油、酿造食醋、调味料酒、螺蛳提取物、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛骨高汤（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、鸡骨高汤（鸡骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、牛骨白汤（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、鸡骨白汤（鸡骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、猪骨白汤（猪骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、芝麻酱、花生酱、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精、食用香精）、泡椒、剁椒、泡姜、酵母抽提物、冰糖、芝麻、咖喱粉、鸡精调味料中的几种为主要原料，辅以或不辅以食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、香菇、牛肉、猪肉、鸡肉、杏鲍菇、南瓜（粉）、番茄、酸芥菜、辣椒红、酸水解大豆蛋白调味液、米酒（醪糟）、白酒、乙基麦芽酚、麦芽糊精、全脂乳粉、椰子粉、蜂蜜、山梨酸钾、维生素E（抗氧化剂）、黄原胶、柠檬酸、乳酸、琥珀酸二钠、5' -呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、脱氢乙酸钠、栀子黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（即食和非即食）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：酸辣味调味酱、麻辣味调味酱、菌汤味调味酱、螺蛳汤复合调味料、螺蛳汤风味酱、花甲风味酱、金汤肥牛浓汤调味料、麻辣爆肚浓汤调味料、麻酱复合调味料、麻酱爆肚调味酱、火鸡拌面调味酱、火锅底料、香辣酱、辣椒酱、鸡

肉风味酱、牛肉风味酱、海鲜风味酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 精炼大豆油、大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 精炼牛油、精炼猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 辣椒、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜、葱、蒜、洋葱、鲜藤椒、鲜辣椒、鲜杭椒、姜黄粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 牛肉膏、鸡肉膏、鸡骨汤膏、花甲膏、螺肉膏、螺蛳膏、鸡肉提取物、螺蛳提取物、海鲜酱、鸡肉味调味料、牛骨高汤、鸡骨高汤、牛骨白汤、鸡骨白汤、猪骨白汤、味噌酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 郫县豆瓣、黄豆酱、豆豉、甜面酱、辣椒酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合 SB/T 10416 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 泡椒、剁椒、泡姜、酸芥菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.27 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 牛肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.29 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 南瓜（粉）、番茄应符合清洁、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.33 米酒（醪糟）、白酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.37 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.38 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.48 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.49 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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	取样品置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。
色泽	具有本品应具有的色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味，无异味	闻其气味，用温开水漱口，品其滋

杂质	无肉眼可见外来杂质	味。
----	-----------	----

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
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009. 235
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009. 44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	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	GB 5009. 22
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 263
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 121
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009. 149
酸价 ^b (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
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 191

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适于原料中添加该原料的产品; 注 3: b 指标不适合配料中使用发酵型配料(郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱等酿造酱)和酸性配料(如食醋、柠檬酸、乳酸)的产品; 注 4: c 指标仅适用于原料中添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。
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.

2.4 微生物限量

即食的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, 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

注：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、酸价[不适合配料中使用发酵型配料（郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸）的产品]、过氧化值、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以生活饮用水、精炼大豆油、大豆油、棕榈油、精炼牛油、精炼猪油、芝麻油、蚝油、鸡油、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5' -呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺肉、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5' -呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、海鲜酱（白砂糖、水、大豆、海螺肉、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、豆豉、白砂糖、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜、葱、蒜、洋葱、鲜藤椒、鲜辣椒、鲜杭椒、姜黄粉中的一种或几种）、鸡肉味调味料（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5' -呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、味精、番茄酱、酿造酱油、蒸鱼豉油、酿造食醋、调味料酒、螺蛳提取物、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛骨高汤（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、鸡骨高汤（鸡骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、牛骨白汤（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、鸡骨白汤（鸡骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、猪骨白汤（猪骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、芝麻酱、花生酱、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精、食用香精）、泡椒、剁椒、泡姜、酵母抽提物、冰糖、芝麻、咖喱粉、鸡精调味料中的几种为主要原料，辅以或不辅以食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、香菇、牛肉、猪肉、鸡肉、杏鲍菇、南瓜（粉）、番茄、酸芥菜、辣椒红、酸水解大豆蛋白调味液、米酒（醪糟）、白酒、乙基麦芽酚、麦芽糊精、全脂乳粉、椰子粉、蜂蜜、山梨酸钾、维生素E（抗氧化剂）、黄原胶、柠檬酸、乳酸、琥珀酸二钠、5' -呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、脱氢乙酸钠、栀子黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（即食和非即食）。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》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。

本标准中产品类型不包含海鲜调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

Q/XYT 0002S-2021

新乡豫膳房调味品有限公司

H N

Q B