



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。 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味, 无异味	

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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5 GB 5009.22
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	2.0 GB 5009.263
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.5 GB 5009.121
栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	1.5 GB 5009.149
酸价 <sup>b</sup> （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 <sup>c</sup> ，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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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