



413076S-2021



安阳市兴厨调味品有限责任公司企业标准

Q/AXCT 0005S-2021

半固态复合调味料

2021-12-12 发布

2021-12-12 实施

安阳市兴厨调味品有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市兴厨调味品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张莹、柴智、邓长春、田磊。

本标准自发布实施日起替代 Q/AXCT 0005S-2018（备案号：411052S-2018）。

H N

QB

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、食用盐、鸡精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、番茄粉、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、辣椒、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加辣椒油树脂、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（肉味香精、辛香型香精、肉味增香剂、排骨味香精、咸味香精的一种或几种）、5' -呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类为即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.9 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.10 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

- 2.1.11排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.12白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.13调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.15味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.26蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.30黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.31甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.33腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.34芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.37酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.38酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.39香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.41姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、辣椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.42食用菌应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.43生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.44辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.45琥珀酸二钠应符合 GB 29939 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黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.49 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.50柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.56焦糖色应符合 1886.64 的规定。
- 2.1.57辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.58山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.59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	
色 泽	具有产品应有的色泽	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	性状、色泽、杂质，嗅其气味，然
杂 质	无肉眼可见外来杂质	后以温开水漱口，品其滋味

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
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（仅适用于含植物油的产品）	GB 5009.229
	2.5（仅适用于含动物油的产品）	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于含植物油的产品）	GB 5009.227

	0.20 (仅适用于含动物油的产品)	
丙二醛, mg/100g ≤	0.25 (仅适用于含动物油的产品)	GB 5009.181
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
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
展青霉素, μg/kg ≤	20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185

注 1: a 不适用于含发酵型配料(豆瓣酱、豆鼓、黄豆酱、甜面酱、腐乳)和酸性配料(番茄粉、番茄调味酱、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸)的产品; b 仅适用于添加该食品添加剂的产品,且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 仅适用于以牛肉为主料的产品。

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 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

出厂检验项目为: 感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量, 含油型产品还应增加酸价【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（番茄粉、番茄调味酱、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

QB

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、食用盐、鸡精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、番茄粉、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、辣椒、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加辣椒油树脂、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（肉味香精、辛香型香精、肉味增香剂、排骨味香精、咸味香精的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成含两种或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。

安阳市兴厨调味品有限责任公司