



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  
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、荜拨、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、梔子、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。
- 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食品用香精应符合 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 GB 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	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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
<sup>a</sup> 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 <sub>1</sub> ，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
<sup>b</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 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；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 <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
<sup>b</sup> 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

Q B

## 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、草拨、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、梔子、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