



413123S-2021



洛阳市钦明油脂食品有限公司企业标准

Q/LQY 0007S-2021

半固态复合调味料

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

洛阳市钦明油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市钦明油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付钦明。

本标准自发布之日起替代Q/LQY 0007S-2020（备案号：416056S-2020，2020-8-20）。

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。

本标准适用于以辣椒、黄豆酱、香菇、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、牡丹籽油、亚麻籽油、核桃油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、白酒、豆腐乳、甜面酱、水、食用淀粉（谷类、豆类、薯类）、鸡精、味精（谷氨酸钠）、蜂蜜、冰糖、蒜、姜、洋葱、大葱、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、花椒、八角、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、月桂叶、孜然、丁香、芫荽、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种）为主料，添加或不添加动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、杏仁、腰果、核桃仁、虾米、干贝、火腿、松茸、豆豉、干竹笋、腌萝卜、榨菜、泡菜（泡椒）、酱腌菜[橄榄菜、酱黄瓜、剁椒、韭花脆萝卜、酸豆角、老坛酸菜（酸白菜）中的一种或几种]、虾仁、鲜虾、干虾、松籽仁、鲍鱼、海参、皮蛋、西瓜、苹果、南瓜、土豆、山药、香椿、咸蛋黄（鸡蛋或者鸭蛋）、豆瓣酱、辣椒酱、醋、酱油、蚝油、番茄酱、白芝麻、膨化豆制品、丹凤牡丹花、桂花、重瓣红玫瑰、杏鲍菇、鸡腿菇、芝麻酱、花生酱、花生仁（整粒或碎粒）、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉中的一种或者几种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琼脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精（桂花香精、玫瑰香精、芝麻油香精、猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、海鲜味香精、虾味香精、香菇香精、火腿香精中的一种），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即食类半固态复合调味料。

根据添加的原料不同可分为：手工鲜椒酱、牛肉鲜椒酱、肉丝鲜椒酱、鸡丁鲜椒酱、牡丹鲜椒酱、下饭酱、西瓜酱、香菇牛肉酱、青椒牛肉酱、剁椒下饭酱、香辣下饭酱、香辣果仁酱、海鲜酱、鲍鱼酱、虾仁酱、海参酱、皮蛋烧椒酱、松茸下饭酱、剁椒酱、香椿下饭酱、茄汁酱、蒜蓉剁椒酱、腌蛋黄调味酱、拌（蘸）调味酱、芝麻风味酱、香菇酱、桂花味辣椒酱、玫瑰味辣椒酱、海鲜味辣椒酱、牡丹牛肉香菇酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 花生酱应符合NY/T 958和GB 19300的规定。

2.1.2 芝麻酱应符合LS/T 3220和GB 19300的规定。

- 2.1.3 香辛料（豆蔻、草果、砂仁、花椒、八角、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、月桂叶、孜然、丁香、芫荽、白胡椒、黑胡椒）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.4 白芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.6 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.12 牡丹籽油应符合LS/T 3242的规定。
- 2.1.13 亚麻籽油应符合GB/T 8235和GB 2716的规定。
- 2.1.14 核桃油应符合GB/T 22327和GB 2716的规定。
- 2.1.15 猪油应符合GB/T 8937和GB 10146的规定。
- 2.1.16 牛油、鸡油、鸭油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.18 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合T/GZSX 014的规定。
- 2.1.20 腰果应符合NY/T 486和GB 19300的规定。
- 2.1.21 核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。
- 2.1.22 干贝应符合SC/T 3207的规定。
- 2.1.23 火腿应符合SB/T 10004的规定。
- 2.1.24 松茸应符合GB/T 23188和GB 7096的规定。
- 2.1.25 干竹笋应符合DB43/T 193的规定。
- 2.1.26 腌萝卜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.27 榨菜应符合GH/T 1011和GB 2714的规定。
- 2.1.28 泡菜（泡椒）应符合SB/T 10756和GB 2714的规定。
- 2.1.29 虾仁应符合SC/T 3110的规定。
- 2.1.30 鲜虾应符合GB/T 30889的规定。
- 2.1.31 虾米应符合SC/T 3204的规定。

- 2.1.32 鲍鱼应符合SC/T 3219的规定。
- 2.1.33 海参应符合SC/T 3206的规定。
- 2.1.34 皮蛋应符合GB/T 9694和GB 2749的规定。
- 2.1.35 苹果应符合GB/T 10651的规定。
- 2.1.36 南瓜应符合DB43/T 385的规定。
- 2.1.37 土豆应符合LS/T 3106的规定。
- 2.1.38 山药应符合DB52/T 464的规定。
- 2.1.39 咸蛋黄（鸡蛋或鸭蛋）应符合DB42/T 738和GB 2749的规定。
- 2.1.40 醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.42 膨化豆制品应符合GB 2712的规定。
- 2.1.43 蒜、洋葱、大葱应清洁卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.44 豆腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.45 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.46 食用淀粉（谷类、豆类、薯类）应符合GB 31637的规定。
- 2.1.47 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.48 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.49 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.50 香菇、杏鲍菇、鸡腿菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.51 花生仁应符合QB/T 1733.5和GB 19300的规定。
- 2.1.52 牛肉应符合GB/T 17238和GB 2707的规定。
- 2.1.53 猪肉应符合NY/T 632和GB 2707的规定。
- 2.1.54 鸡肉应符合GB 16869和GB 2707的规定。
- 2.1.55 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.57 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.58 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.59 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.60 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

- 2.1.61 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委《关于批准裸藻等8种新资源食品原料的公告》（2013年第10号）的规定。
- 2.1.62 西瓜应符合NY/T 584的规定。
- 2.1.63 香椿应符合T/AHFIA 036的规定。
- 2.1.64 白酒应符合GB/T 20822的规定。
- 2.1.65 杏仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。
- 2.1.66 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.67 松籽仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.68 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.69 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.70 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.71 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.72 酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.73 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.74 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.75 桂花应符合NY/T 1506的规定。
- 2.1.76 重瓣红玫瑰应符合原卫生部关于批准DHA藻油等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3号的规定。
- 2.1.77 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.78 干虾应符合NY/T 1712的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	均匀一致的半固态	取适量样品，置于结晶干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
酸价 ^a (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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
甲基汞 ^c (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于添加有水产动物制品的产品)	GB 5009.17

注1: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注2: a指标仅适用于含油产品, 其中使用发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱、腐乳)和酸性配料(食醋)的此项不适用。

注3: b指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检测

注4: c甲基汞限量, 可先测定其总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需要再测定甲基汞。

注5: 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

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(若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

^b 仅适用于添加有水产动物制品的产品。

^c 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。

^d 仅适用于以牛肉、鸡肉、猪肉、火腿为主要原料的产品。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、食用盐、酸价[仅适用于含油产品，其中使用发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、腐乳）和酸性配料（食醋）的此项不适用]、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、黄豆酱、香菇、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、牡丹籽油、亚麻籽油、核桃油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、白酒、豆腐乳、甜面酱、水、食用淀粉（谷类、豆类、薯类）、鸡精、味精（谷氨酸钠）、蜂蜜、冰糖、蒜、姜、洋葱、大葱、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、花椒、八角、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、月桂叶、孜然、丁香、芫荽、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种）为主料，添加或不添加动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、杏仁、腰果、核桃仁、虾米、干贝、火腿、松茸、豆豉、干竹笋、腌萝卜、榨菜、泡菜（泡椒）、酱腌菜[橄榄菜、酱黄瓜、剁椒、韭花脆萝卜、酸豆角、老坛酸菜（酸白菜）中的一种或几种]、虾仁、鲜虾、干虾、松籽仁、鲍鱼、海参、皮蛋、西瓜、苹果、南瓜、土豆、山药、香椿、咸蛋黄（鸡蛋或者鸭蛋）、豆瓣酱、辣椒酱、醋、酱油、蚝油、番茄酱、白芝麻、膨化豆制品、丹凤牡丹花、桂花、重瓣红玫瑰、杏鲍菇、鸡腿菇、芝麻酱、花生酱、花生仁（整粒或碎粒）、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉中的一种或者几种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琼脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精（桂花香精、玫瑰香精、芝麻油香精、猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、海鲜味香精、虾味香精、香菇香精、火腿香精中的一种），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即食类半固态复合调味料。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。