



413183S-2021



洛阳市帅香食品厂企业标准

Q/LSX 0004S-2021

半固态复合调味料

2021-12-20 发布

2021-12-20 实施

洛阳市帅香食品厂 发布

前 言

本标准由洛阳市帅香食品厂提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和洛阳市帅香食品厂共同起草。

本标准起草人：武延辉、宫继辉、宫毓庭。

本标准自实施日起替代 Q/LSX 0004S-2021（备案号：411441S-2021，2021-07-01 发布及实施）。

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、白砂糖、小麦粉、食用盐、果葡糖浆、麦芽糖浆、鲜辣椒、腌辣椒、猪骨原汤（猪骨、水、食用盐）、鸡骨原汤（鸡骨、水、食用盐）、牛骨油、牛肉粉、海鲜类提取物（水、鲣鱼干、鲭鱼干、虾、干海带、食用盐）、冰糖、人造黄油、棕榈油、大豆膳食纤维、蛋黄液、酸菜、梅干菜、莴笋、平菇、葵花籽仁、黄豆、玉米、椰子粉、芥末（粉碎）、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、菠萝、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、酿造酱油、食醋、酿造食醋、花生油、大豆油、菜籽油、泡辣椒（粉碎）、鸡蛋、浓缩杏汁、辣椒酱、芥末酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、复合调味料（白砂糖、面豉酱、食用盐、番薯粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、芝麻酱、焦糖色、红腐乳、咸辣椒、脱水大蒜、香辛料、冰乙酸、三氯蔗糖、赤藓红）、香辛料粉[花椒、八角、孜然、大蒜、洋葱、黑胡椒、姜、葱、小茴香、桂皮、麻椒、白胡椒、藤椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、香葱、辣椒、肉桂、月桂叶、丁香、肉豆蔻中的一种或几种]、芝麻（粉碎或不粉碎）、大蒜、洋葱、姜、韭花、腐乳、鸡肉粉、柑橘粉、食用玉米淀粉、蜂蜜、酵母提取物、麦芽提取物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、骨肉提取物（食用香精）、菇精调味料、胡萝卜、芹菜、榨菜、花生、鸡精、乳清蛋白粉、豆豉、黄豆酱、果糖、苹果汁、鸡汁、芝麻油、辣椒油、食用鸡油、食用猪油、牛油果酱、柠檬汁、奇异果汁、奶油、荷兰芹、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、虾皮（粉碎）中的几种为主要原料，加入猪骨粉、鸡骨提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇酱、芝士酱、猪骨高汤、鸡骨膏、乙基麦芽酚、蚝油、蚝汁、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、辣椒油树脂、柠檬酸、谷氨酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、β-胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、料酒、米酒、黄酒、食用酒精、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、酵母抽提物、海藻酸钠、刺槐豆胶、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸、柠檬酸钠、维生素E、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、赤藓糖醇、香菇提取物（食用香精）、香菇、奶粉、起酥油、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、花椒提取物、黄芥末油树脂、番茄原浆、酸水解大豆蛋白液、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、氯化钾、葡萄糖酸-δ-内酯、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、维生素C、诱惑红（不可用于沙拉酱）、赤藓红、焦糖色、姜黄、辣椒红、红曲红、胭脂红、姜黄素、栀子黄、亮蓝、果绿（食用盐、柠檬黄、亮蓝）、

日落黄、柠檬黄、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精（鱼味香精、糖醋香精、排骨香精、黄焖鸡味香精、鱼香肉丝味香精、黑胡椒香精、番茄香精、香辣香精、沙拉味香精、焦糖香精、牛肉香精、鸡肉香精、咸味香精、火鸡味香精、藤椒油香精、蓝莓香精、酱油香精、柠檬香精、草莓香精、甜味香精、椰子香精、猪油香精、鲜椒香精、迷迭香精、麻辣香精、藤椒香精、花椒香精、孜然香精、芥末香精、牛奶香精、酸奶香精）中的几种，经调配、熬制或不熬制、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据添加原料不同分为以下几种：甜辣酱、鸡味酱、沙拉酱、番茄酱、花生调味酱、风味芝麻酱、手抓饼酱、黑胡椒酱、蒜蓉酱、辣椒酱、麻辣酱、葱油拌面酱、油醋调味酱、麻辣油醋调味酱、凉皮调味酱、拉面调味酱、番茄辣椒酱、火鸡味面酱、海鲜酱、糖醋酱、柱候酱、蒜蓉辣椒酱、风味甜面酱、香辣酱、烧烤酱、排骨调味酱、黄焖鸡风味调味酱、鱼香肉丝调味酱、红油酱、蚝油风味酱、芝麻调味酱、蜂蜜芥末酱、意面酱、牛油果酱、猪骨浓汤酱、石锅拌饭酱、琥珀炸鸡酱、甜辣炸鸡酱、辣味炸鸡酱、蒜香酱油酱、清爽柚子酱、泰式甜辣酱、拌面酱、香辣孜然酱、苹果鲜椒酱、酸甜炸鸡酱、鲜骨汤酱、大骨白汤酱、金汤酸辣酱、微辣酱、川香麻辣酱、咸味酱、果子酱、蘑菇牛排酱、炸串酱、原味酱、牛肉酱、火锅底料、炒年糕酱、火锅蘸料、干锅酱、龙虾调料酱、麻婆豆腐调味酱、风味花生酱、咖喱酱、香菇酱、烤肉酱、意式披萨酱、排骨酱、番茄沙司、照烧酱、烤面筋红油酱、烤冷面酱、蜜汁叉烧酱、风味黄豆酱、鸡蛋灌饼酱、煎饼果子酱、酱香饼酱、铁板鱿鱼酱、意大利面酱、蚝油调味酱、浓缩鸡汁酱、炒鸡酱、鸡汤酱、酸汤风味酱、麻辣烫底料、骨汤底料、麻辣香锅调味底料、油泼辣子、米线调料酱、炸酱面酱、小吃酱、辣子鸡酱、红烧调味酱、黄焖酱汁、五香卤料、酸汤肥牛调味酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 鲜辣椒应符合 NY/T 655 的规定。

2.1.8 腌辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.9 猪骨粉、鸡骨提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、复合调味料、香菇酱、芝士酱、猪骨高汤、鸡骨膏应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 牛肉粉、鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.11 食用鸡油、牛骨油应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.14 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.16 蛋黄液应符合和 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 酸菜应符合 DBS22/ 025 的规定。
- 2.1.18 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.19 莴笋应符合 DB52/T 488.7 的规定。
- 2.1.20 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.25 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.26 苹果、山楂、草莓、蓝莓、葡萄、提子、猕猴桃、酸梅、蜜桃应符合 NY/T 844 的规定。
- 2.1.27 橘子、橙子、柚子应符合 NY/T 426 的规定。
- 2.1.28 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.29 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.30 百香果应符合 DB45/T 2100 的规定。
- 2.1.31 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.32 牛油果应符合 DB15/T 637 的规定。
- 2.1.33 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.34 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.37 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.38 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.39 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.40 花生油、大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 泡辣椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.42 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.43 浓缩杏汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.44 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.45 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.46 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.47 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.48 香辛料粉（花椒、八角、孜然、大蒜、洋葱、黑胡椒、姜、葱、小茴香、桂皮、麻椒、白胡椒、辣椒、肉桂、月桂叶、丁香、肉豆蔻、藤椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、香葱中的一种或几种）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.49 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.50 洋葱、大蒜、姜、韭花、荷兰芹应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.51 红腐乳、腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.52 柑橘粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.53 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.54 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.55 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.56 麦芽提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.57 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.58 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.59 骨肉提取物（食用香精）、香菇提取物（食用香精）、食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.61 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.62 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.63 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.64 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.65 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.66 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.67 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.68 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.69 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.70 苹果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.71 鸡汁应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.72 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.73 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.74 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。

- 2.1.75 牛油果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.76 柠檬汁、奇异果汁应符合 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.77 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.78 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.79 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.80 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.81 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.82 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.83 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.84 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.85 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.86 黄芥末油树脂应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.87 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.88 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.89 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.90 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.91 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.92 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.93 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.94 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.95 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.96 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.97 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.98 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.99 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.100 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.101 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.102 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.103 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.104 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.105 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.106 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.107 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.108 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.109 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.110 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.111 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.112 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.113 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.114 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.115 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.116 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.117 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.118 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.119 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.120 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.121 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.122 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.123 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.124 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.125 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.126 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.127 番茄原浆、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.128 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.129 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.130 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.131 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.132 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.133 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.134 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.135 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.136 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.137 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.138 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.139 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.140 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） 应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.141 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.142 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.143 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.144 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定
- 2.1.145 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.146 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.147 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.148 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.149 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.150 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.151 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.152 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.153 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.154 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.155 猪骨应符合 GB/T 9959.4 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.156 鸡骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.157 鲣鱼干、鲭鱼干、虾、鲍鱼应符合 GB 2733 的规定
- 2.1.158 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.159 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.160 芥末酱应符合 SB/T 10755 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽和状态, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味	
状态	具有产品应有的状态, 无正常视力可见外来异物	

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	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计） ^a ，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^b ，g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
总砷（以 As 计） ^c ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计） ^d ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计） ^d ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
诱惑红 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
赤藓红 ^b ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^b ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
胭脂红 ^b ，g/kg	0.5（适用于除沙拉酱外的产品）	GB 5009.35
	0.2（适用于沙拉酱）	
亮蓝 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^b ，g/kg	≤ 20	GB 5009.256
3-氯-1,2-丙二醇 ^e ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^f ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 酸价、过氧化值指标仅适用于含油型产品；其中使用发酵型配料（腐乳、甜面酱、豆酱）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用；

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

c 水产调味品除外；

d 仅适用于水产调味品检验；

e 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验；

f 仅适用于添加山楂、浓缩山楂汁、苹果、苹果汁、浓缩苹果汁的检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂、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

水产调味品、即食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	水产调味品	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
大肠菌群, MPN/g	其他	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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
霉菌, CFU/g		5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g		5	2	10 ²	10 ³	
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g		5	1	100	1000	GB 4789.7
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。						
b 仅适用于水产调味品的检测。						

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

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，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，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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价[仅适用于含油型产品，且未使用发酵型配料（腐乳、甜面酱、豆酱）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品]、过氧化值（仅适用于含油型产品）、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、小麦粉、食用盐、果葡糖浆、麦芽糖浆、鲜辣椒、腌辣椒、猪骨原汤（猪骨、水、食用盐）、鸡骨原汤（鸡骨、水、食用盐）、牛骨油、牛肉粉、海鲜类提取物（水、鲣鱼干、鲭鱼干、虾、干海带、食用盐）、冰糖、人造黄油、棕榈油、大豆膳食纤维、蛋黄液、酸菜、梅干菜、莴笋、平菇、葵花籽仁、黄豆、玉米、椰子粉、芥末（粉碎）、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、菠萝、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、酿造酱油、食醋、酿造食醋、花生油、大豆油、菜籽油、泡辣椒（粉碎）、鸡蛋、浓缩杏汁、辣椒酱、芥末酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、复合调味料（白砂糖、面豉酱、食用盐、番薯粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、芝麻酱、焦糖色、红腐乳、咸辣椒、脱水大蒜、香辛料、冰乙酸、三氯蔗糖、赤藓红）、香辛料粉[花椒、八角、孜然、大蒜、洋葱、黑胡椒、姜、葱、小茴香、桂皮、麻椒、白胡椒、藤椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、香葱、辣椒、肉桂、月桂叶、丁香、肉豆蔻中的一种或几种]、芝麻（粉碎或不粉碎）、大蒜、洋葱、姜、韭花、腐乳、鸡肉粉、柑橘粉、食用玉米淀粉、蜂蜜、酵母提取物、麦芽提取物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、骨肉提取物（食用香精）、菇精调味料、胡萝卜、芹菜、榨菜、花生、鸡精、乳清蛋白粉、豆豉、黄豆酱、果糖、苹果汁、鸡汁、芝麻油、辣椒油、食用鸡油、食用猪油、牛油果酱、柠檬汁、奇异果汁、奶油、荷兰芹、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、虾皮（粉碎）中的几种为主要原料，加入猪骨粉、鸡骨提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇酱、芝士酱、猪骨高汤、鸡骨膏、乙基麦芽酚、蚝油、蚝汁、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、辣椒油树脂、柠檬酸、谷氨酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、β-胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、料酒、米酒、黄酒、食用酒精、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、酵母抽提物、海藻酸钠、刺槐豆胶、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸、柠檬酸钠、维生素E、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、赤藓糖醇、香菇提取物（食用香精）、香菇、奶粉、起酥油、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、花椒提取物、黄芥末油树脂、番茄原浆、酸水解大豆蛋白液、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、氯化钾、葡萄糖酸-δ-内酯、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、维生素C、诱惑红（不可用于沙拉酱）、赤藓红、焦糖色、姜黄、辣椒红、红曲红、胭脂红、姜黄素、栀子黄、亮蓝、果绿（食用盐、柠檬黄、亮蓝）、日落黄、柠檬黄、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精（鱼味香精、糖醋香精、排骨香精、黄焖鸡味香精、鱼香肉丝味香精、黑胡椒香精、番茄香精、香辣香精、沙拉味香精、焦糖香精、牛

肉香精、鸡肉香精、咸味香精、火鸡味香精、藤椒油香精、蓝莓香精、酱油香精、柠檬香精、草莓香精、甜味香精、椰子香精、猪油香精、鲜椒香精、迷迭香精、麻辣香精、藤椒香精、花椒香精、孜然香精、芥末香精、牛奶香精、酸奶香精）中的几种，经调配、熬制或不熬制、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

本标准中 D-异抗坏血酸钠、维生素 E、维生素 C 作为抗氧化剂作用。

本标准水产调味品中不含鱼类调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市帅香食品厂

H N
Q B