



413281S-2021



漯河味美食品科技有限公司企业标准

Q/LWS 0002S-2021

---

# 半固态复合调味料

2021-12-24 发布

2021-12-24 实施

---

漯河味美食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河味美食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河味美食品科技有限公司。

本标准主要起草人：何子中、李娜、王光耀。

本标准自发布实施日起替代 Q/LWS 0002S-2021(备案号：412165S-2021)。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以骨素、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、辣椒（整的或粉状）、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、冰糖、芝麻、花生、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、青花椒、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄、固液法白酒、酱腌菜（酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜的一种或多种）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、甜面酱、蚝油、酸水解植物蛋白调味液、调味料酒、黄酒、番茄酱罐头、香菇、怀山药、杏鲍菇、牛肝菌、花生酱、芝麻酱、米酒、腐乳、虾皮、小米、大米、豌豆、果葡糖浆、菠萝汁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）、南瓜粉（固体饮料）、生活饮用水、蛋与蛋制品（蛋黄粉、咸蛋黄）、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉中的两种或两种以上为主要原料（至少含有两种调味品），添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、山梨酸钾、 $\beta$ -胡萝卜素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、辣椒红、姜黄素、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶的多种，经计量配制、前处理、炒制或不炒制、调和杀菌、灌装等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。其中产品中脂肪含量大于 10% 的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为以下几种：火锅底料、风味酱调味料、骨汤复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜、禽肉应卫生、无变质、无异味，并应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 T/GZSX 014 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.19 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.20 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.21 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.22 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.23 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.24 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.25 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.26 青花椒应符合 GB/T 1284 的规定。
- 2.1.27 草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄等应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 固液法白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.29 酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.31 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.33 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.36 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.37 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.41 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.42 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.46 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.47 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.48 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.49 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.50 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.51 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.52 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.53 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.54 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.55 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.56 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.57 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.58 花生酱应符合 LS/T 3311 或 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.59 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.60 米酒应符合 T/GZSX 017 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.61 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.62 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.63 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.64 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.65 菠萝汁应符合 NY/T 873 的规定。
- 2.1.66 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.67 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.68 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.69 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.70 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.71 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.72 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.73 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.74  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.317 或 GB 28310 的规定。
- 2.1.75 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.76 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.77 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.78 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.79 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.80 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.81 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.82 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.83 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.84 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.85 南瓜粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.86 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.87 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.88 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.89 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.90 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.91 大米应符合 GB/T 22438 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.92 豌豆应符合 GB/T 10460 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	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	从样品中取出50g左右，倒入一洁净烧杯中，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	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> /(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.191
姜黄素 <sup>c</sup> /(g/kg)	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> /(g/kg)	≤ 2.0	GB 5009.83
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 <sup>*</sup> (以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> (以脱氢乙酸计)/(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.121
甲基汞 <sup>d</sup> (以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于含油型半固态复合调味料，其中使用发酵型配料（甜面酱）和酿造食醋的产品，酸价指标不检测。

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

d 仅适用于添加虾皮的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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/(MPN/g)	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

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

非油型半固态复合调味料（非即食类）出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。

非油型半固态复合调味料（即食类）出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。

含油型半固态复合调味料（非即食类）出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值。

含油型半固态复合调味料（即食类）出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

型式检验按国家相关规定执行。



## 编制说明

本标准适用于以骨素、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、辣椒（整的或粉状）、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、冰糖、芝麻、花生、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、青花椒、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、姜黄、固液法白酒、酱腌菜（酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜的一种或多种）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、甜面酱、蚝油、酸水解植物蛋白调味液、调味料酒、黄酒、番茄酱罐头、香菇、怀山药、杏鲍菇、牛肝菌、花生酱、芝麻酱、米酒、腐乳、虾皮、小米、大米、豌豆、果葡糖浆、菠萝汁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）、南瓜粉（固体饮料）、生活饮用水、蛋与蛋制品（蛋黄粉、咸蛋黄）、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉中的两种或两种以上为主要原料（至少含有两种调味品），添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、山梨酸钾、 $\beta$ -胡萝卜素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、辣椒红、姜黄素、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶的多种，经计量配制、前处理、炒制或不炒制、调和杀菌、灌装等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。其中产品中脂肪含量大于 10% 的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

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》及相关标准的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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河味美食品科技有限公司