



410201S-2021



新乡市可口可乐餐饮有限公司企业标准

Q/XKC 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-01-25 发布

2021-01-25 实施

新乡市可口可乐餐饮有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市可口可乐餐饮有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马振华、刘佩、卜法英。

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。

本标准适用于以畜禽骨汤（以猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种为原料，加水熬制而成）、畜禽肉汤（含肉粒）（以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经切粒，加水熬制而成）、可食用动物性水产品汤（含肉粒）（以鱼肉、虾肉、蟹肉、蛤蜊肉的一种或几种为原料，经切粒，加水熬制而成）中一种或几种为原料，添加食用植物油（棕榈油、芝麻油、大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、生活饮用水、大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、南瓜、胡萝卜、番茄、发酵酱（甜面酱、郫县豆瓣、辣椒酱、黄豆酱中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、番茄酱、豆豉、虾酱、酿造酱油、酸水解大豆蛋白调味液、植脂末（葡萄糖浆、食用植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯）、葡萄糖、鸡精、料酒、酱腌菜（泡芥菜、雪菜、泡椒、酸豆角、泡姜、酸萝卜的一种或几种）、菌菇（香菇、平菇中的一种或几种）、竹笋、食醋、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、蚝油、食用香精（肉香风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、香辛料风味香精、酱腌菜风味香精、海鲜风味香精、酱香风味香精中的一种或几种）、芝麻、花生、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食品添加剂{碳酸钠、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、乳酸、辣椒红、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单硬脂酸甘油酯中的一种或几种}、麦芽糊精、香辛料（辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶、麻椒中的一种或几种）中的几种，经预处理（挑选、粉碎、清洗、分切、配料）、熬制、搅拌、冷却、灌装、密封，高温杀菌，包装而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料的不同可分为：猪骨/肉调味包、牛骨/肉调味包、鸡骨/肉调味包、羊骨/肉调味包、鸭骨/肉调味包、海鲜调味包、复合调味包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鱼肉、虾肉、蟹肉、蛤蜊肉应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 猪油、牛油、羊油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.10 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.13 红葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.14 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.15 南瓜应符合 DB43/T 385 的规定。
- 2.1.16 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.17 番茄应符合 NY/T 1517 的规定。
- 2.1.18 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.19 桂皮、小茴香、甘草、草果、豆蔻、香叶、麻椒、干姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.24 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.25 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.26 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 豆豉应符合 T/GZSX 014 的规定。
- 2.1.28 虾酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.29 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.31 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.32 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.33 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.37 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.38 泡芥菜、雪菜、泡椒、酸豆角、泡姜、酸萝卜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.39 香菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 竹笋应符合 NY/T 1048 的规定。
- 2.1.41 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.42 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.43 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.45 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.46 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.47 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.52 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.53 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.54 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.55 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.56 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.57 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.59 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.60 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.61 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.62 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.63 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.64 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.65 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.66 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.67 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.68 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.69 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.70 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.71 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.72 丁香应符合 GB/T 22300 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
气味、滋味	具有产品固有的气味及滋味、无异味	取调味料 5 克置于 250 毫升烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其状态、色泽及杂质，以沸水 100 毫升冲入上述样品，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有产品固有的色泽	
状态	常温条件下为半固态，低温冷藏时为固态	
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	≤ 50	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），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计） ^b ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
环己氨基磺酸钠 ^d （甜蜜素）（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^d （阿斯巴甜），g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 使用发酵型配料（发酵酱、酱腌菜）和酸性配料（番茄酱、食醋、柠檬酸、苹果酸、乳酸）的，此项不适用。

b 仅适用于以动物性水产品为主要原料的产品。

c 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。

d 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

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《定量包装商品净含量计量检验规则》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

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌、酸价[使用发酵型配料（发酵酱、酱腌菜）和酸性配料（食醋、柠檬酸、苹果酸、乳酸）的，此项不适用]、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以畜禽骨汤（以猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种为原料，加水熬制而成）、畜禽肉汤（含肉粒）（以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经切粒，加水熬制而成）、可食用动物性水产品汤（含肉粒）（以鱼肉、虾肉、蟹肉、蛤蜊肉的一种或几种为原料，经切粒，加水熬制而成）中一种或几种为原料，添加食用植物油（棕榈油、芝麻油、大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、生活饮用水、大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、南瓜、胡萝卜、番茄、发酵酱（甜面酱、郫县豆瓣、辣椒酱、黄豆酱中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、番茄酱、豆豉、虾酱、酿造酱油、酸水解大豆蛋白调味液、植脂末（葡萄糖浆、食用植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯）、葡萄糖、鸡精、料酒、酱腌菜（泡芥菜、雪菜、泡椒、酸豆角、泡姜、酸萝卜的一种或几种）、菌菇（香菇、平菇中的一种或几种）、竹笋、食醋、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、蚝油、食用香精（肉香风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、香辛料风味香精、酱腌菜风味香精、海鲜风味香精、酱香风味香精中的一种或几种）、芝麻、花生、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食品添加剂{碳酸钠、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、乳酸、辣椒红、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单硬脂酸甘油酯中的一种或几种}、麦芽糊精、香辛料（辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶、麻椒中的一种或几种）中的几种，经预处理（挑选、粉碎、清洗、分切、配料）、熬制、搅拌、冷却、灌装、密封，高温杀菌，包装而成的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，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。