



412972S-2021



洛阳馋福食品有限责任公司企业标准

Q/LCS 0001S-2021

---

# 半固态复合调味料

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

---

洛阳馋福食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳馋福食品有限责任公司提出和起草。

本标准主要起草人：范跃辉。

本标准自实施日起替代 Q/LCS 0001S-2021（备案号：410481S-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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、韭花酱、腐乳、芝麻酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、姜、葱、蒜、洋葱、鲜辣椒、芹菜、食用菌【鸡枞菌、香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或多种】、酿造酱油、酿造食醋、花生仁、芝麻、小麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、料酒、黄酒、白酒、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、畜禽肉（牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉中的一种或几种）、鸡精、味精、酵母抽提物、黄豆、葡萄酒、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、焦糖色、食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的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。

根据原辅料不同，产品分为：即食类半固态复合调味料（辣椒酱、香菇酱、牛肉酱、红酒酱、剁椒酱、风味酱）、非即食半固态复合调味料（火锅底料、复合调味酱）。

## 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 花生油应符合 GB/T 1534 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 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.12 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.13 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.15 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17 姜、葱、蒜、洋葱、鲜辣椒、芹菜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.31 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 白酒应符合 GB 10781.2 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 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.37 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.38 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.39 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.40 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.41 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.42 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.43 黄豆应符合 NY/T 954 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.44葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.45生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.49羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.50黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.52 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.53柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.57辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.58焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.59食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	从样品中取出 1 瓶,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味
色泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气、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	GB 5009.44
<sup>a</sup> 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0 (仅适用于含油型产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于含油型产品)	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	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

注1：a不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、腐乳）和酸性配料（酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品；b仅适用添加该种添加剂的产品，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规定的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
<sup>d</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30

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。d 仅适用于以牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉为主料的产品。

## 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、酸价（仅适用于含油型产品）【不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、腐乳）和酸性配料（酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品】、过氧化值（仅适用于含油型产品），即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、韭花酱、腐乳、芝麻酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、姜、葱、蒜、洋葱、鲜辣椒、芹菜、食用菌【鸡枞菌、香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或多种】、酿造酱油、酿造食醋、花生仁、芝麻、小麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、料酒、黄酒、白酒、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、畜禽肉（牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉中的一种或几种）、鸡精、味精、酵母抽提物、黄豆、葡萄酒、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、焦糖色、食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的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《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。

洛阳馋福食品有限责任公司