



412965S-2021



安阳市北关区鼎兴调料坊企业标准

Q/ADX 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

安阳市北关区鼎兴调料坊 发布

前 言

本标准由安阳市北关区鼎兴调料坊提出。

本标准由安阳市市场监督管理局、安阳市北关区鼎兴调料坊起草。

本标准主要起草人：付文卫、肖卉、张永刚、吕帅。

本标准自实施日起替代 Q/ADX 0002S-2019（备案号：412745S-2019）。

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、花生油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、牛肉、香菇酱（植物油、香菇、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、芝麻、菇精调味料、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾、辣椒红）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、甜面酱、外购韭花酱（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、腐乳、外购沙茶酱（大豆油、鱼干、大蒜、葱、白芝麻、辣椒粉、姜、小米、食用盐、胡椒）、虾酱（银虾、食用盐）、蚝油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、草拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽籽、迷迭香、香茅、孜然的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜、香菇、海米、酿造酱油、鸡精调味料、味精、酵母抽提物、鸡粉调味料、食用盐、冰糖、白砂糖、芝麻、花生仁中的多种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（鸡膏、鸡肉香精、牛肉香精中的一种或几种）、山梨酸钾中的一种或多种，经预处理、配料、混合或炒制或熬制、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。

根据所用原辅料不同，产品分类为：即食半固态复合调味料：麻酱伴侣调味酱、麻辣调味酱、风味豆豉酱、海鲜酱、蒜蓉辣椒酱、香菇牛肉酱、番茄调味酱、海米香菇酱、风味酱；非即食半固态复合调味料：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 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 牛肉应符合 GB 2707 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 的规定。

2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.11 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.13 外购韭花酱应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.14 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.15 外购沙茶酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 虾酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.18 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.20 姜、洋葱、大葱、蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 海米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无哈喇味	
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	≤ 25.0	GB 5009.44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 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
^b 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加山梨酸钾的产品）	GB 5009.28
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2：a 仅适用于含油产品，其中酸价不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、外购韭花酱、腐乳、外购沙茶酱、虾酱）和酸性配料（番茄酱）的产品。 注 3：b 仅适用于以虾酱、外购沙茶酱、海米为主料的产品，其中对于甲基汞，可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。		

2.4 微生物限量

水产调味品、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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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
^d 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
^d 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^e 副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 不适用于以发酵制品（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱甜面酱、外购韭花酱、腐乳）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品；d 仅适用于以牛肉为主料的产品；e 仅适用于以以虾酱、外购沙茶酱、海米为主料的产品。					

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、净含量及允许短缺量、酸价【仅适用于含油产品，且不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、外购韭花酱、腐乳、外购沙茶酱、虾酱）和酸性配料（番茄酱）的产品】、过氧化值（仅适用于含油产品），即食类产品还应增加菌落总数【不适用于以发酵制品（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、外购韭花酱、腐乳）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品】、大肠菌群的检验。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、花生油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、牛肉、香菇酱（植物油、香菇、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、芝麻、菇精调味料、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾、辣椒红）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、甜面酱、外购韭花酱（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、腐乳、外购沙茶酱（大豆油、鱼干、大蒜、葱、白芝麻、辣椒粉、姜、小米、食用盐、胡椒）、虾酱（银虾、食用盐）、蚝油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽籽、迷迭香、香茅、孜然的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜、香菇、海米、酿造酱油、鸡精调味料、味精、酵母抽提物、鸡粉调味料、食用盐、冰糖、白砂糖、芝麻、花生仁中的多种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（鸡膏、鸡肉香精、牛肉香精中的一种或几种）、山梨酸钾中的一种或多种，经预处理、配料、混合或炒制或熬制、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。

安阳市北关区鼎兴调料坊

QB