



410256S-2021



安阳鼎芝食品有限公司企业标准

Q/ADZ 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-02-01 发布

2021-02-01 实施

安阳鼎芝食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳鼎芝食品有限公司提出。

本标准由安阳市城乡一体化示范区食品药品监督管理局（安阳高新区食品药品监督管理局）和安阳鼎芝食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李娜、朱红涛、陈冬、马永华。

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、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、腐乳、韭花酱（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、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、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、陈皮、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、食用菌（鸡枞菌、香菇、猴头菇、白蘑菇、茶树菇、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、芝麻仁、小麦粉、玉米淀粉或马铃薯淀粉、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、料酒、黄酒、白酒、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、鸡精调味料、味精、酵母抽提物、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、食用香精（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）、乙基麦芽酚中的多种，经预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、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。

根据所用原料不同，产品分类为即食半固态复合调味料（火锅蘸料、调味酱）、非即食半固态复合调味料（火锅底料）。

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（牛油、猪油、鸡油）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 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 韭花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 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、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.16 姜、葱、蒜、洋葱、辣椒应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 食用菌（鸡枞菌、香菇、猴头菇、白蘑菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 花生仁、芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.22 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.29 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.31 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.32 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.34 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.35 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.39 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.40 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.43 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.50 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.51 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.52 食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
^a 防腐剂	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g		≤ 5.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注 1：a 仅适用于添加该种防腐剂的产品，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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；b 酸价不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品。			
注 2：本标准中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 ^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，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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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、酸价【不适于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、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、净含量及允许短缺量，即食类产品还应增加大肠菌群、菌落总数的检测。型式检验按国家有关规定执行。

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、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、腐乳、韭花酱（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、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、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、陈皮、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、食用菌（鸡枞菌、香菇、猴头菇、白蘑菇、茶树菇、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、芝麻仁、小麦粉、玉米淀粉或马铃薯淀粉、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、料酒、黄酒、白酒、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、鸡精调味料、味精、酵母抽提物、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、食用香精（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）、乙基麦芽酚中的多种，经预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、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。

安阳鼎芝食品有限公司