



410294 S-2021



新乡市味林食品科技有限公司企业标准

Q/XWL 0002S-2021

---

# 半固态复合调味料

2021-02-05 发布

2021-02-05 实施

---

新乡市味林食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市味林食品科技有限公司提出。  
本标准起草单位：新乡市味林食品科技有限公司。  
本标准主要起草人：许高举、张利新。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、玉米淀粉、酱油粉、酵母抽提物、生活饮用水、大豆油、花生油、棕榈油、鸡油、牛油、羊油、猪油、豆豉、郫县豆瓣酱、花生酱、芝麻酱、蚝油、鸡肉（解冻、洗净、切块）中的多种为主要原料，辅以可食用鱼肉（解冻、洗净、切块）、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒中的一种或多种，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、淀粉磷酸酯钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、三氯蔗糖、纽甜{N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯}、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒红、萝卜红、柠檬酸、DL-苹果酸、番茄香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、麻辣香精、虾味香精、海鲜味香精中的一种或多种，经混合、加热炒制、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食的半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.10 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.19 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.22 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.23  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 番茄香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精、麻辣香精、虾味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 鱼肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.31 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.32 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.33 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.34 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.35 鸡油、牛油、羊油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.36 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.37 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.38 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.39 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.40 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.42 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 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	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、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
水分, %	≤ 40.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
纽甜 <sup>a</sup> ， g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
阿斯巴甜 <sup>a</sup> ， g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ， g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计）， g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
茶多酚 <sup>a</sup> （以儿茶素计）， g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ， g/kg	≤	0.5	GB 5009.83
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
柠檬黄 <sup>a</sup> ， g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
环己氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己氨基磺酸计）， g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
甲基汞（适用于添加可食用鱼肉的产品）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注 1：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

注 3：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， MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
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
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 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

出厂检验项目为：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（仅限于即食产品）、大肠菌群（仅限于即食产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、玉米淀粉、酱油粉、酵母抽提物、生活饮用水、大豆油、花生油、棕榈油、鸡油、牛油、羊油、猪油、豆豉、郫县豆瓣酱、花生酱、芝麻酱、蚝油、鸡肉（解冻、洗净、切块）中的多种为主要原料，辅以可食用鱼肉（解冻、洗净、切块）、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒中的一种或多种，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、淀粉磷酸酯钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、三氯蔗糖、纽甜{N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯}、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒红、萝卜红、柠檬酸、DL-苹果酸、番茄香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、麻辣香精、虾味香精、海鲜味香精中的一种或多种，经混合、加热炒制、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡市味林食品科技有限公司

QB