



410536S-2021



许昌澳迪克食品有限公司企业标准

Q/XADK 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-03-03 发布

2021-03-03 实施

许昌澳迪克食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌澳迪克食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘新伟、许惠娟。

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、猪肉、鸡肉、干贝、冷冻虾仁、海米、虾皮、干鲍鱼、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、鱼籽酱、虾酱、虾粉、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、香茅中的一种或几种】、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、香菇、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、海鲜粉调味料、鸡精、味精、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白液、生活饮用水中的多种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、海鲜味香精、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、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半固态复合调味料。

根据所用原料不同，产品分类为鲍鱼素、海鲜酱、干贝酱、虾酱、沙茶酱、香辣酱、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（牛油、猪油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 牛肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.6 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。

2.1.7 冷冻虾仁应符合 SC/T 3110 和 GB 10136 的规定。

2.1.8 海米应符合 GB 10136 的规定。

2.1.9 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.10 干鲍鱼应符合 SC/T 3219 GB 10136 的规定。

2.1.11 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.12 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 鱼籽酱应符合 SC/T 3905 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 虾酱应符合 SB/T 10525 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.20 虾粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 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】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 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。
- 2.1.23 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 花生仁、芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.28 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.35 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.36 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.37 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.38 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.39 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.40 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.41 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

- 2.1.42 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.43 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.44 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.45 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.46 酸水解植物（大豆）蛋白液应符合 SB/T 10338 和和 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.50 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.52 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.53 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.54 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.55 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.56 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.58 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.59 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.60 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.61 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.62 食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、香辣味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.63 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
^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
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5（除鲍鱼素、海鲜酱、干贝酱、虾酱之外的产品）	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg		≤ 0.4【仅适用于添加酸水解植物（大豆）蛋白液的产品】	GB 5009.191
^c 无机砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5（仅适用于鲍鱼素、海鲜酱、干贝酱、虾酱）	GB 5009.11
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； c 无机砷限量，可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。 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

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，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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
^b 副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 仅适用于鲍鱼素、海鲜酱、干贝酱、虾酱的检测。

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、菌落总数、大肠菌群。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、猪肉、鸡肉、干贝、冷冻虾仁、海米、虾皮、干鲍鱼、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、鱼籽酱、虾酱、虾粉、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、香茅中的一种或几种】、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、香菇、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、海鲜粉调味料、鸡精、味精、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白液、生活饮用水中的多种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、海鲜味香精、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、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。

本产品中海鲜酱非鱼类调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌澳迪克食品有限公司