



410993S-2021



河南青山食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0006S-2021

---

# 半固态复合调味料（酱）

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

---

河南青山食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南青山食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕华江、张艳丽、陈会霞。

H N

Q B

# 半固态复合调味料（酱）

## 1. 范围

本标准规定了半固态复合调味料（酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油中的一种或全部）、食用动物油脂（食用牛油、食用鸡油中的一种或几种）、牛肉、鸡肉、花生酱、花生仁、芝麻酱、番茄酱、蒜蓉酱[大蒜肉、食用植物油、食用盐、蚝油、鸡精、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、天然香辛料]、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或多种）、芝麻、豆瓣酱、黄豆酱、浓缩番茄汁、剁椒、酸萝卜缨、韭花酱、腐乳、小米辣椒、泡姜、米酒、料酒、甜面酱、辣椒、花椒、藤椒、孜然、酸菜、姜、蒜、葱、南瓜粉、菠菜粉、芹菜、洋葱、酱油、生抽、蚝油、香辛料（黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、香叶、草果、丁香、八角、肉豆蔻、大蒜粉中的一种或几种）、食用盐、生活饮用水、冰糖、白砂糖、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、食用玉米淀粉、大枣、枸杞、荔枝、桂圆、（熟）花生、（熟）芝麻中的几种为原料，添加酵母抽提物、鸡精调味料、牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、羊肉味固态复合调味料、牛肉味半固态复合调味料、鸡肉味半固态复合调味料、羊肉味半固态复合调味料黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、辣椒油树脂、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、迷迭香风味中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料（酱）。

根据原料不同分为不同品种：牛肉酱、鸡肉风味酱、香辣酱、卤肉酱、荔枝烤鱼酱、麻辣酱、干锅酱、菌菇类复合调味料、藤椒酱、金汤酱、烧烤酱（原味、香辣、黑胡椒、奥尔良、孜然）、番茄酱、酸菜调味料、火锅底料（清汤、红油、番茄、麻辣、菌汤）、麻辣烫料调料、干锅香膏、川香料。

## 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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.7 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.10 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.11 剁椒、酸菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.15 小米辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 泡姜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.21 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.27 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.28 酱油、生抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.30 花生仁应符合 NY/T 1067 的规定。
- 2.1.31 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生计生委 2014 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.33 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.34 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.35 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.43 浓缩番茄汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.44 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.45 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.46 枸杞、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.47 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.48 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.49 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.50 酸萝卜缨、韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.51 (熟) 芝麻、(熟) 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.52 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.53 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.57 蒜蓉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 藤椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.59 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.60 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.61 荔枝应符合 NY/T 515 的规定。
- 2.1.62 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.63 鸡肉应符合 NY/T 631 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.64 牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、羊肉味固态复合调味料应符合 Q/LQS 0003S 的规定，见附录 A。
- 2.1.65 牛肉味半固态复合调味料、鸡肉味半固态复合调味料、羊肉味半固态复合调味料应符合 Q/LQS 0004S 的规定，见附录 B。

## 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
色泽	具有本品应有的色泽	取本品一袋，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅气味，品其滋味
性状	半固态酱状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	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
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） <sup>d</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
栀子黄 <sup>e</sup> ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup>仅限于含油型半固态复合调味料。

<sup>b</sup>仅限于含山梨酸钾的半固态复合调味料。

<sup>c</sup>仅限于含β-胡萝卜素的半固态复合调味料。

<sup>d</sup>仅限于含脱氢乙酸钠的半固态复合调味料。

<sup>e</sup>仅限于含栀子黄的半固态复合调味料。

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数，CFU/g	≤	10000			GB 4789.2	
大肠菌群，MPN/g	≤	0.9			GB 4789.3MPN 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10
大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>b</sup> ，/25g		5	0	0	-	GB 4789.36

霉菌, CFU/g	≤	25	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	25	GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于添加牛肉的产品。			

## 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 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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 附录 A

# 固态复合调味料 (Q/LQS 0003S-2021)

### 1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽骨(牛骨、鸡骨、羊骨中的一种或几种)、鲜(冻)畜禽肉(牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种)、食用动物油(牛油、鸡油、羊油中的一种或几种)中的一种或多种为主要原料,添加白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、酵母抽提物、单,双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食醋、麦芽糊精、二氧化硅、d-木糖、木瓜蛋白酶(来源于木瓜)、甘氨酸(增味剂)、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鲜洋葱、姜、香辛料(生姜粉、桂皮粉、八角粉、花椒粉、洋葱粉、大蒜粉、辣椒、胡椒、小茴香中的一种或几种)、脱水小香葱、脱水香菜、脱水香菇、脱水木耳、芝麻、炒黄豆、食品用香精(猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸽肉风味香精、麻辣风味香精、迷迭香风味香精、五香风味香精、食用菌风味香精、海鲜风味香精中的一种或几种)中的几种,经提炼、分离、浓缩、酶解或不酶解、高压均质或不高压均质、喷雾干燥、制粒或不制粒、调和(杀菌)或不调和(杀菌)、称量、包装主要工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原料不同分为:牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、羊肉味固态复合调味料。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.11 鲜洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.13 鲜（冻）畜禽骨应卫生、无变质、无异味、含骨髓、允许带有部分肌腱、肌肉和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.15 鲜（冻）畜禽肉应卫生、无变质、无异味、允许带有部分肌腱和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17 脱水小香葱、脱水香菜、脱水木耳、脱水香菇、应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.18 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 炒黄豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.22 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定
- 2.1.23 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.27 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.28 d-木糖应符合 GB/T 23532 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	粉状或颗粒状	取适量样品置于洁净白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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, g/100g ≤	9.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	45.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g ≤	42.0	GB 5009.6
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g ≥	0.1	GB 5009.235
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

注: \*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	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g ≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	0.9	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
霉菌, CFU/g ≤	25	GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	25	GB 4789.15

## 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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 附录 B:

# 半固态复合调味料 (Q/LQS 0004S-2021)

### 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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（牛骨、鸡骨、鸡骨架、羊骨中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、食用动物油（牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液（大豆）、酵母抽提物、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食醋、麦芽糊精、D-木糖、乙基麦芽酚、木瓜蛋白酶 Papain（木瓜 *Carica papaya*）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鲜洋葱、姜、香辛料（生姜粉、桂皮粉、八角粉、花椒粉、洋葱粉、大蒜粉、辣椒、胡椒、小茴香中的一种或几种）、食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、草菇、羊肚菌、珍珠蘑、松茸、滑子蘑、鸡油菌中的一种或几种）、黄原胶、瓜尔胶、脱水小香葱、脱水香菜、脱水香菇、脱水木耳、芝麻、蛋黄粉、焦糖色、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精（鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸽肉风味香精、麻辣风味香精、迷迭香风味香精、五香风味香精、食用菌风味香精、海鲜风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经提炼、分离、浓缩、酶解或不酶解、高压均质或不高压均质、过胶体磨或不过胶体磨、调和（杀菌）或不调和（杀菌）、称量、包装主要工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原料不同分为：牛肉味半固态复合调味料、鸡肉味半固态复合调味料、羊肉味半固态复合调味料。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.11 鲜洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.13 鲜（冻）畜禽应卫生、无变质、无异味、含骨髓、允许带有部分肌腱、肌肉和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.15 鲜（冻）畜禽肉应卫生、无变质、无异味、允许带有部分肌腱和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 脱水小香葱、脱水香菜、脱水木耳、脱水香菇、应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.19 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.25 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.27 酸水解植物蛋白调味液（大豆）应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.28 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.29 D-木糖应符合 GB/T 23532 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.34  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 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	浓稠状半固态酱体、不流动的软膏状或固液混合酱体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	将适量样品置于小烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，然后加入适量热水，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	品其滋味
----	-----------	------

### 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, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 38.0	GB 5009.6
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。  
<sup>a</sup> 仅限于含酸水解植物蛋白调味液 (大豆) 的半固态复合调味料。  
<sup>b</sup> 仅限于添加相应食品添加剂的产品。  
同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 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。

### 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	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.9	GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15

### 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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、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

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油中的一种或全部）、食用动物油脂（食用牛油、食用鸡油中的一种或几种）、牛肉、鸡肉、花生酱、花生仁、芝麻酱、番茄酱、蒜蓉酱[大蒜肉、食用植物油、食用盐、蚝油、鸡精、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、天然香辛料]、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或多种）、芝麻、豆瓣酱、黄豆酱、浓缩番茄汁、剁椒、酸萝卜缨、韭花酱、腐乳、小米辣椒、泡姜、米酒、料酒、甜面酱、辣椒、花椒、藤椒、孜然、酸菜、姜、蒜、葱、南瓜粉、菠菜粉、芹菜、洋葱、酱油、生抽、蚝油、香辛料（黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、香叶、草果、丁香、八角、肉豆蔻、大蒜粉中的一种或几种）、食用盐、生活饮用水、冰糖、白砂糖、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、食用玉米淀粉、大枣、枸杞、荔枝、桂圆、（熟）花生、（熟）芝麻中的几种为原料，添加酵母抽提物、鸡精调味料、牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、羊肉味固态复合调味料、牛肉味半固态复合调味料、鸡肉味半固态复合调味料、羊肉味半固态复合调味料黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、辣椒油树脂、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、迷迭香风味中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料（酱）。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》标准制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南青山食品科技有限公司