



411441S-2021



洛阳市帅香食品厂企业标准

Q/LSX 0004S-2021

半固态复合调味料

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

洛阳市帅香食品厂 发布

前 言

本标准由洛阳市帅香食品厂提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和洛阳市帅香食品厂共同起草。

本标准起草人：武延辉、宫继辉、宫毓庭。

本标准自实施日起替代 Q/LSX 0004S-2019（备案号：413273S-2019，2019-11-23 发布及实施）。

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。

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、小麦粉、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、酿造酱油、食醋、酿造食醋、花生油、大豆油、菜籽油、泡辣椒（粉碎）、鸡蛋、浓缩杏汁、辣椒酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、复合调味料（白砂糖、面豉、食用盐、番薯粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、芝麻酱、焦糖色、红腐乳、咸辣椒、脱水大蒜、香辛料、冰乙酸、三氯蔗糖、赤藓红）、香辛料（花椒、八角、孜然、辣椒、肉桂、月桂、丁香、肉豆蔻）、黑胡椒、辣椒粉、芝麻、洋葱、大蒜、姜、韭花、腐乳、鸡肉粉、柑橘粉、玉米淀粉、蜂蜜、酵母提取物、麦芽提取物中的多种为主要原料，加入蚝油、蚝汁、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、辣椒油树脂、柠檬酸、谷氨酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓红、焦糖色、姜黄、辣椒红、鱼味香精、糖醋香精、排骨香精、黄焖鸡味香精、鱼香肉丝香精、黑胡椒香精、番茄香精、香辣香精、沙拉味香精、焦糖香精、牛肉香精、鸡肉香精中的几种，经调配、熬制或不熬制、包装加工而成的包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。

根据添加原料不同分为以下几种：即食（甜辣酱、沙拉酱、手抓饼酱、黑胡椒酱、蒜蓉酱、蒜蓉辣椒酱、甜面酱、甜辣酱、烧烤酱）、非即食（排骨调味酱、黄焖鸡风味调味酱、鱼香肉丝调味酱、红油酱、蚝油风味酱）。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 小麦粉应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 食醋应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 花生油、大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 泡辣椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.14 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 浓缩杏汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.16 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.17 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.19 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.20 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.21 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 香辛料（花椒、八角、孜然、辣椒、肉桂、月桂、丁香、肉豆蔻）、黑胡椒、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 洋葱、大蒜、姜、韭花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.28 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.29 柑橘粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.30 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.32 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.33 麦芽提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.34 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。

- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.47 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.48 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.49 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.53 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.54 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.55 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.56 鱼味香精、糖醋香精、排骨香精、黄焖鸡味香精、鱼香肉丝香精、黑胡椒香精、番茄香精、香辣香精、沙拉味香精、焦糖香精、牛肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

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	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价(KOH)(以脂肪计) ^a , mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾(以山梨酸计) ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^b , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^b , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
赤藓红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 酸价、过氧化值指标仅适用于含油型产品；其中使用发酵型配料（腐乳、甜面酱）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

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

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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[仅适用于含油型产品，且未使用发酵型配料（腐乳、甜面酱）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品]、过氧化值（仅适用于含油型产品）、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、小麦粉、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、酿造酱油、食醋、酿造食醋、花生油、大豆油、菜籽油、泡辣椒（粉碎）、鸡蛋、浓缩杏汁、辣椒酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、复合调味料（白砂糖、面豉、食用盐、番薯粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、芝麻酱、焦糖色、红腐乳、咸辣椒、脱水大蒜、香辛料、冰乙酸、三氯蔗糖、赤藓红）、香辛料（花椒、八角、孜然、辣椒、肉桂、月桂、丁香、肉豆蔻）、黑胡椒、辣椒粉、芝麻、洋葱、大蒜、姜、韭花、腐乳、鸡肉粉、柑橘粉、玉米淀粉、蜂蜜、酵母提取物、麦芽提取物中的多种为主要原料，加入蚝油、蚝汁、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、辣椒油树脂、柠檬酸、谷氨酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓红、焦糖色、姜黄、辣椒红、鱼味香精、糖醋香精、排骨香精、黄焖鸡味香精、鱼香肉丝香精、黑胡椒香精、番茄香精、香辣香精、沙拉味香精、焦糖香精、牛肉香精、鸡肉香精中的几种，经调配、熬制或不熬制、包装加工而成的包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，作为组织生产、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。

洛阳市帅香食品厂