



411657S-2021



洛阳市好芝道食品有限公司企业标准

Q/LHZD 0005S-2021

---

# 半固态复合调味料

2021-07-22 发布

2021-07-22 实施

---

洛阳市好芝道食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市好芝道食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市好芝道食品有限公司。

本标准主要起草人：吕治宇、郭明、宋小锋、介辉。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油(大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种)、生活饮用水、大豆、蚕豆、花生(仁)、芝麻、葱、洋葱、姜、蒜、辣椒(粉)、孜然(粉)、花椒、胡椒(黑胡椒、白胡椒)、八角、香辛料(小茴香、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、月桂叶、芫荽、桂皮、砂仁、丁香、草果、蒟蒻、当归、留兰香、百里香、迷迭香、香茅中的一种或几种)、香菇、豆豉、花生酱、芝麻酱、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、番茄酱、泡椒、泡姜、芽菜、红油豆瓣酱、红油辣椒面、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)猪肉、牛肉膏调味料(牛肉、牛骨、食用盐、食用葡萄糖、香辛料、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、食用香料、呈味核苷酸二钠)、食用猪油、食用鸡油、食用牛油、复合果汁饮料(水、白砂糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、柠檬酸、维生素C、果胶、黄原胶、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、食用香精)、腐乳调味粉(腐乳、麦芽糊精、食用盐)、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉中的一种或几种)、麻椒油、辣椒油、食用盐、绵白糖、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、食醋、蚝油、鲜味蚝油风味复合调味料(水、蚝汁、酿造酱油、白砂糖、食用盐、乙酰化二淀粉磷酸酯)、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、黄原胶、脱氢乙酸钠、柠檬酸、乙基麦芽酚、辣椒红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、食品用香精(花椒味香精、胡椒味香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油味香精、肉味香精、芥末油味香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种)、食品用香料(洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、孜然油、辣椒油树脂、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、甘草酞、白芷酞、肉豆蔻油、香叶油、当归根油、黄芥末提取物中的一种或几种)中的几种为原料,经预处理、配料、熬制或炒制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据所用原料不同,产品可分为:五香芝麻酱、香辣芝麻酱、孜然芝麻酱、美味蘸料、香辣蘸料、四川红油拌菜料、葱油拌菜料、四川油辣子、风味豆豉油辣椒、香辣脆油辣椒、油辣椒、宫保鸡丁调味料、鱼香肉丝调味料、麻婆豆腐调味料、大盘鸡调味料、牛肉面调料、茄汁面调料、杂酱面调料、重庆小面调料、原味辣酱、蒜蓉辣酱、剁椒酱、拌饭酱、香菇酱。

## 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 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。

- 2.1.6 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.10 蚕豆应符合GB/T 10459和GB 19300的规定。
- 2.1.11 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.12 花生（仁）应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.13 辣椒（粉）应符合GB/T 30382和GB/T 15691的规定。
- 2.1.14 洋葱应符合NY/T 1071的规定。
- 2.1.15 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.16 花椒应符合GB/T 30391和GB/T 15691的规定。
- 2.1.17 葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.18 蒜应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.19 孜然（粉）应符合GB/T 22267和GB/T 15691的规定。
- 2.1.20 白胡椒应符合GB/T 7900和GB/T 15691的规定。
- 2.1.21 黑胡椒应符合GB/T 7901和GB/T 15691的规定。
- 2.1.22 八角应符合GB/T 7652和GB/T 15691的规定。
- 2.1.23 香辛料（小茴香、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、月桂叶、芫荽、桂皮、砂仁、丁香、草果、蒟蒻、当归、留兰香、百里香、迷迭香、香茅）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.24 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.25 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合QB/T 1733.4的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.28 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.29 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.30 豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.31 韭花酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.33 泡椒、泡姜应符合SB/T 10756和GB 2714的规定。
- 2.1.34 芽菜应符合NY/T 872的规定。
- 2.1.35 红油豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.36 红油辣椒面应符合GB/T 20293的规定。
- 2.1.37 鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉应符合GB 2707的规定。

- 2.1.38 牛肉膏调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.39 食用猪油、食用鸡油、食用牛油应符合GB 10146 的规定。
- 2.1.40 复合果汁饮料应符合GB 7101 的规定。
- 2.1.41 腐乳调味粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.42 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.43 麻椒油、辣椒油应符合T/ZZFSA 004的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.45 绵白糖应符合GB/T 1445和GB 13104的规定。
- 2.1.46 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.47 鸡精调味料应符合SB/T 10371和GB 31644的规定。
- 2.1.48 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.49 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.50 酿造酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.51 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.52 鲜味蚝油风味复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.54 食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.55 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.57 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.58 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.59 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.60 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.61 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.62 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.63 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.64 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.66 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.67 生产用水应符合GB 5749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	浓稠状固液混合物，允许固液分离	取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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)	≤ 75	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 20	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (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
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计)(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.121
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 不适用于添加发酵酱类(甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、红油豆瓣酱)和食醋的产品。		
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

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/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10 第二法
a 样品的分析与处理按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 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。

## 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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种)、生活饮用水、大豆、蚕豆、花生(仁)、芝麻、葱、洋葱、姜、蒜、辣椒(粉)、孜然(粉)、花椒、胡椒(黑胡椒、白胡椒)、八角、香辛料(小茴香、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、月桂叶、芫荽、桂皮、砂仁、丁香、草果、苜蓿、当归、留兰香、百里香、迷迭香、香茅中的一种或几种)、香菇、豆豉、花生酱、芝麻酱、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、番茄酱、泡椒、泡姜、芽菜、红油豆瓣酱、红油辣椒面、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)猪肉、牛肉膏调味料(牛肉、牛骨、食用盐、食用葡萄糖、香辛料、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、食用香料、呈味核苷酸二钠)、食用猪油、食用鸡油、食用牛油、复合果汁饮料(水、白砂糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、柠檬酸、维生素C、果胶、黄原胶、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、食用香精)、腐乳调味粉(腐乳、麦芽糊精、食用盐)、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉中的一种或几种)、麻椒油、辣椒油、食用盐、绵白糖、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、食醋、蚝油、鲜味蚝油风味复合调味料(水、蚝汁、酿造酱油、白砂糖、食用盐、乙酰化二淀粉磷酸酯)、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、黄原胶、脱氢乙酸钠、柠檬酸、乙基麦芽酚、辣椒红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、食品用香精(花椒味香精、胡椒味香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油味香精、肉味香精、芥末油味香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种)、食品用香料(洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、孜然油、辣椒油树脂、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、甘草酞、白芷酞、肉豆蔻油、香叶油、当归根油、黄芥末提取物中的一种或几种)中的几种为原料,经预处理、配料、熬制或炒制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料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》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。