



411681S-2021



中牟县樱桃里中央厨房企业标准

Q/ZZC 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-07-23 发布

2021-07-23 实施

中牟县樱桃里中央厨房 发布

前 言

本标准由中牟县樱桃里中央厨房提出并起草。

本标准起草人：王兵、杨树林、刘尚顶、王春芳、李莹。

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、食用牛油、食用鸡油、芝麻香油、食用植物油（大豆油、花生油中的一种）、蚝油、蚕豆仁、番茄酱、豆瓣酱、豆豉、蚝汁、扇贝汁、调味酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、花生酱、甜面酱、生抽、陈醋、酱油、调味料酒、米酒、食用盐、白砂糖、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、香辛料或粉（藤椒、花椒、辣椒、麻椒、黑胡椒、白胡椒、姜、八角、草果、丁香、桂皮、蒜、小茴香、豆蔻、洋葱、葱中的一种或几种）、小米辣、红辣椒、青米椒、红枣、枸杞、香菇、海带、虾米、食用玉米淀粉、小麦粉中的几种为主要原料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽取物、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、辣椒红、赤藓红、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-肌苷酸二钠、食用香精（咸味香精、大盘鸡香精、香辣小龙虾、原味黄焖鸡、三鲜香精中的一种）中的一种或几种，经调配、熬制（灭菌）、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据添加原辅料不同，产品可分为：炒鸡酱香调味料、炒鸡香辣调味料、麻辣炒鸡辣椒酱、炒鸡调味料、黑椒酱、蚝油酱料、炖肉酱料、香辣小龙虾调味料、香辣大盘鸡调味料（半固态复合调味料）、麻辣鱼佐料（半固态复合调味料）、老坛酸菜鱼调料（半固态复合调味料）、牛油老火锅底料、三鲜老火锅底料、红油豆瓣、藤椒牛油火锅底料、番茄火锅底料、原味黄焖鸡调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用牛油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.7 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.11 蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.12 扇贝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 花生酱 NY/T 958 的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.16 生抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 陈醋应符合 GB/T 19777 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 小米辣应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.28 红辣椒、青米椒应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.29 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.30 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.31 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.33 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.34 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.37 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10、GB 1886.85 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.49 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.50 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.53 5′-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.54 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.55 红曲红应符合 GB 1886.181 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	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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
水分，g/100g	≤	80.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
酸价 ^a （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
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	
赤藓红 ^b （以赤藓红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b （以日落黄计），g/kg	≤	0.5	
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.5	
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉）和酸性配料（酸度调节剂）的，此项不适用； 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（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 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉）和酸性配料（酸度调节剂）的，此项不适用】、过氧化值。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、食用牛油、食用鸡油、芝麻香油、食用植物油（大豆油、花生油中的一种）、蚝油、蚕豆仁、番茄酱、豆瓣酱、豆豉、蚝汁、扇贝汁、调味酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、花生酱、甜面酱、生抽、陈醋、酱油、调味料酒、米酒、食用盐、白砂糖、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、香辛料或粉（藤椒、花椒、辣椒、麻椒、黑胡椒、白胡椒、姜、八角、草果、丁香、桂皮、蒜、小茴香、豆蔻、洋葱、葱中的一种或几种）、小米辣、红辣椒、青米椒、红枣、枸杞、香菇、海带、虾米、食用玉米淀粉、小麦粉中的几种为主要原料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽取物、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、辣椒红、赤藓红、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-肌苷酸二钠、食用香精（咸味香精、大盘鸡香精、香辣小龙虾、原味黄焖鸡、三鲜香精中的一种）中的一种或几种，经调配、熬制（灭菌）、灌装、包装加工而成的包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《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。

本标准不含有水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中牟县樱桃里中央厨房