



411513S-2021



濮阳万鑫食品有限公司企业标准

Q/PWX 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-07-09 发布

2021-07-09 实施

濮阳万鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳万鑫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任红敏、曹静、王莉敏、丁冬梅、李殿伟。

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、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、柱候酱（水、黄豆、小麦粉、白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠）、海鲜酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、沙茶酱（花生仁、白砂糖、食用植物油、水、芝麻仁、葱头、蒜头、辣椒、食用盐、海虾、扁鱼、味精、香辛料）、番茄沙司、芝麻酱、花生酱、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、芫荽中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、枸杞、山药、大枣、桂圆、食用菌【香菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、茶树菇、平菇中的一种或几种】、芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、小麦粉、玉米淀粉或马铃薯淀粉、白砂糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、鲍鱼汁、料酒、黄酒、白酒、米酒、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、鲜香粉（淀粉、食用盐、谷氨酸钠、食用葡萄糖、鸡肉提取物、牛肉提取物、酵母抽提物、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食用香料、柠檬黄）、味精、鸡精、酵母抽提物、生活饮用水中的多种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、焦糖色、食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠中的多种，经预处理、配料、炒制或熬制或调配、灌装、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。

根据所用原料不同，产品分类为黄焖鸡酱料、鸡公煲酱料、瓦香鸡酱料、排骨酱料、炖肉酱料、风味酱料、调味底料、火锅底料。

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 葵花籽油 GB/T 10464 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.5芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13柱候酱、海鲜酱、沙茶酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14番茄沙司应符合 SB/T 10459 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.15芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.16花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.17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】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18陈皮（橘皮）、枸杞、山药、大枣、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.19食用菌【香菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、茶树菇、平菇】应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20芝麻仁、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.24小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.34黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.35白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.36米酒应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.37牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.38鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.39鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.40菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.41鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.42鲜香粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.43味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.44酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.45生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.48羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.49黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.51 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.52柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.53柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.54 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.56焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.57食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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鲍鱼汁应符合 GB 10133 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
水分, g/100g		≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g		≤ 23.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
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
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 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 (番茄沙司、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠) 的产品。 注 2: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 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。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、柱候酱（水、黄豆、小麦粉、白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠）、海鲜酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、沙茶酱（花生仁、白砂糖、食用植物油、水、芝麻仁、葱头、蒜头、辣椒、食用盐、海虾、扁鱼、味精、香辛料）、番茄沙司、芝麻酱、花生酱、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、芫荽中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、枸杞、山药、大枣、桂圆、食用菌【香菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、茶树菇、平菇中的一种或几种】、芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、小麦粉、玉米淀粉或马铃薯淀粉、白砂糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、鲍鱼汁、料酒、黄酒、白酒、米酒、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、鲜香粉（淀粉、食用盐、谷氨酸钠、食用葡萄糖、鸡肉提取物、牛肉提取物、酵母抽提物、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食用香料、柠檬黄）、味精、鸡精、酵母抽提物、生活饮用水中的多种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、焦糖色、食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠中的多种，经预处理、配料、炒制或熬制或调配、灌装、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。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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。