



412117S-2021



洛阳市洛龙区豫味佳食用油加工坊企业标准

Q/LYWJ 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-09-07 发布

2021-09-07 实施

洛阳市洛龙区豫味佳食用油加工坊 发布

前 言

本标准由洛阳市洛龙区豫味佳食用油加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：刘素勤。

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盐、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、牡丹籽油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、山茶油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、白酒、花生酱、芝麻酱、白砂糖、豆腐乳、甜面酱、水、鸡精、味精（谷氨酸钠）、大蒜、大葱、辣椒、花椒、胡椒、八角、孜然、小茴香、藤椒、麻椒、高良姜、姜、豆蔻、草果、砂仁、茱萸、辣根、肉桂、芫荽、香茅、甘草、月桂、丁香、薄荷、陈皮、白芷、虾米、干贝、火腿、豌豆、葵花籽仁、蚕豆、玉米、猴头菇、黄花菜、韭花酱、银鱼、芽菜、番茄、食用淀粉（红薯淀粉、木瓜淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、土豆淀粉中的一种或几种）、杏鲍菇、榨菜、泡菜（泡椒、泡白菜、泡萝卜、泡姜、泡蒜中的一种或几种）、虾仁、鲍鱼、海参、皮蛋、西瓜、南瓜、香椿、咸蛋黄（鸡蛋或者鸭蛋）、豆瓣酱、食醋、番茄酱、白芝麻、黄豆酱、香菇、花生仁（整粒或碎粒）、蚝油、酿造酱油、大豆蛋白制品、辣椒红油、酵母抽提物、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉中的一种或者几种）的多种为原料，添加或不添加山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、蘑菇香精、芝麻油香精、蛋黄香精、焦糖香精、芝士香精、花椒油香精、芥末油香精、姜油香精、葱油香精、高汤香精中的一种或几种），经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

根据添加的原料不同可分为：鲜椒酱、香辣鲜椒酱、下饭酱、香菇酱（原味、香辣、麻辣）、牛肉香菇酱（原味、香辣）、鸡丁香菇酱（原味、香辣）、香菇肉丁酱（原味、香辣）、火腿香菇酱（原味、香辣）、蒜蓉酱、香辣（红油）蒜蓉酱、蒜蓉剁椒酱、青椒牛肉酱、皮蛋鲜椒酱、蛋黄酱（原味、香辣）、西瓜酱（原味、香辣）、海鲜风味酱（原味、香辣）、虾仁风味酱（原味、香辣）、香辣脆丁酱、山珍酱（原味、香辣）、香椿酱（原味、香辣）、烧椒酱、双椒酱、蘸、拌调味酱（原味、香辣）、茄汁酱、牛肉酱（原味、香辣）、芝麻风味酱、花生风味酱、银鱼风味酱、豌豆面拌面酱、豌豆酱、拌面料（香辣、麻辣）、重庆小面拌面酱、担担面拌面酱、热干面拌面酱、凉拌料（五香、麻辣、香辣、大蒜蓉）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 花生酱应符合NY/T 958的规定。

2.1.2 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。

2.1.3 花椒应符合GB/T 30391的规定。

2.1.4 辣椒、胡椒、八角、孜然、小茴香、藤椒、麻椒、高良姜、姜、豆蔻、草果、砂仁、茱萸、辣根、肉桂、芫荽、香茅、甘草、月桂、丁香、薄荷应符合GB/T 15691的规定。

2.1.5 白芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

- 2.1.7 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.10 植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、牡丹籽油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、山茶油）应符合GB 2716的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.12 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.13 牡丹籽油应符合LS/T 3242和GB 2716的规定。
- 2.1.14 亚麻籽油应符合GB/T 8235和GB 2716的规定。
- 2.1.15 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.16 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.17 山茶油应符合T/ZZB 0429和GB 2716的规定。
- 2.1.18 辣椒红油应符合GB/T 20293的规定。
- 2.1.19 动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油）应符合GB 10146的规定。
- 2.1.20 干贝应符合SC/T 3207的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.22 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.23 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.26 猴头菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.27 火腿应符合SB/T 10004的规定。
- 2.1.28 黄花菜应符合DB41/T 613的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白制品应符合SB/T 10649的规定。
- 2.1.30 榨菜应符合GH/T 1011和GB 2714的规定。
- 2.1.31 泡菜应符合SB/T 10756和GB 2714的规定。
- 2.1.32 虾仁应符合SC/T 3110和GB 2733的规定。
- 2.1.33 豌豆应符合GB/T 10460的规定。
- 2.1.34 虾米应符合SC/T 3204和GB 2733的规定。
- 2.1.35 鲍鱼应符合SC/T 3219的规定。
- 2.1.36 海参应符合SC/T 3206的规定。
- 2.1.37 皮蛋应符合GB/T 9694和GB 2749的规定。
- 2.1.38 葵花籽仁应符合GB/T 11764和GB 19300的规定。

- 2.1.39 南瓜应符合DB43/T 385的规定。
- 2.1.40 蚕豆应符合GB/T 10459的规定。
- 2.1.41 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.42 咸蛋黄（鸡蛋或鸭蛋）应符合DB42/T 738和GB 2749的规定。
- 2.1.43 食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.44 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.45 番茄应符合GH/T 1193的规定。
- 2.1.46 芽菜应符合NY/T 872的规定。
- 2.1.47 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.48 食用淀粉（红薯淀粉、木瓜淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、土豆淀粉）应符合GB 31637的规定。
- 2.1.49 韭花酱应符合GB 2714的规定。
- 2.1.50 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.51 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.52 香菇、杏鲍菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.53 花生仁（整粒或碎粒）应符合QB/T 1733.5和GB 19300的规定。
- 2.1.54 禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉）应符合GB 2707的规定。
- 2.1.55 脱氢乙酸钠应符合GB 25547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 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.58 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.59 豆腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.60 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.61 食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、蘑菇香精、芝麻油香精、蛋黄香精、焦糖香精、芝士香精、花椒油香精、芥末油香精、姜油香精、葱油香精、高汤香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.62 银鱼应符合GB/T 35375的规定。
- 2.1.63 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.64 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.65 西瓜应符合NY/T 584的规定。
- 2.1.66 香椿应符合T/AHFIA 036的规定。
- 2.1.67 单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.68 白酒应符合GB/T 20822和GB 2757的规定。
- 2.1.69 大蒜、大葱应清洁卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763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	均匀一致的半固态	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (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 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
甲基汞 ^c (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于添加有水产动物制品的产品)	GB 5009.17

注1: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注2: a指标仅适用于含油产品, 其中使用发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱、腐乳)和酸性配料(食醋)的酸价不适用。

注3: b指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。

注4: c甲基汞限量, 可先测定其总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需要再测定甲基汞。

注5: 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 ^a 及限量(若非指定, 均以 CFU/g 表示)	检验方法
-----	--	------

	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3MPN 计数法
霉菌	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
酵母	5	2	10^2	10^3	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789. 10第二法
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
大肠埃希氏菌0157:H7 ^d	5	0	0/25g	—	GB 4789. 36
单核细胞增生李斯特氏菌 ^e	5	0	0/25g	—	GB 4789. 30
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 ^b 仅适用于添加有水产动物制品的产品。 ^d 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。 ^e 仅适用于以牛肉、鸡肉、猪肉、火腿为主要原料的产品。					

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。

2.7 其他要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、食用盐、酸价[仅适用于含油产品, 其中使用发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱、腐乳)和酸性配料(食醋)的此项不适用]、过氧化值[仅适用于含油产品]、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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盐、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、牡丹籽油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、山茶油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、白酒、花生酱、芝麻酱、白砂糖、豆腐乳、甜面酱、水、鸡精、味精（谷氨酸钠）、大蒜、大葱、辣椒、花椒、胡椒、八角、孜然、小茴香、藤椒、麻椒、高良姜、姜、豆蔻、草果、砂仁、苡苳、辣根、肉桂、芫荽、香茅、甘草、月桂、丁香、薄荷、陈皮、白芷、虾米、干贝、火腿、豌豆、葵花籽仁、蚕豆、玉米、猴头菇、黄花菜、韭花酱、银鱼、芽菜、番茄、食用淀粉（红薯淀粉、木瓜淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、土豆淀粉中的一种或几种）、杏鲍菇、榨菜、泡菜（泡椒、泡白菜、泡萝卜、泡姜、泡蒜中的一种或几种）、虾仁、鲍鱼、海参、皮蛋、西瓜、南瓜、香椿、咸蛋黄（鸡蛋或者鸭蛋）、豆瓣酱、食醋、番茄酱、白芝麻、黄豆酱、香菇、花生仁（整粒或碎粒）、蚝油、酿造酱油、大豆蛋白制品、辣椒红油、酵母抽提物、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉中的一种或者几种）的多种为原料，添加或不添加山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、蘑菇香精、芝麻油香精、蛋黄香精、焦糖香精、芝士香精、花椒油香精、芥末油香精、姜油香精、葱油香精、高汤香精中的一种或几种），经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品不含有水产调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市洛龙区豫味佳食用油加工坊