



412879S-2022



郑州大裕调味食品有限公司企业标准

Q/ZDY 0003S-2022

半固态复合调味料

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

郑州大裕调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州大裕调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州大裕调味食品有限公司。

本标准主要起草人：王秋生。

本标准自发布实施之日起代替标准：Q/ZDY 0003S-2022（备案号：410899S-2022）。

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、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、生活饮用水、甜面酱、干黄酱（酿造酱）（大豆、小麦粉、水、食用盐、山梨酸钾）、芝麻酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、豆豉、鲜辣椒、野山椒、泡红椒、黄灯笼辣椒酱（半固体复合调味料）（黄灯笼辣椒、南瓜、食用盐、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾）、南瓜粉、白砂糖、食用盐、味精、酿造酱油、调味料酒、蚝油、香辛料【白胡椒、黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、洋葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、山奈、丁香、姜、桂皮】、白芷、孜然、牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、牛油、鸡油、食用玉米淀粉、小米辣（生活饮用水、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠）、藤椒油中的几种为主要原料，添加冰糖、黄酒、芝麻油、酿造食醋、鸡精调味料、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物中的一种或几种，添加 5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、辣椒红、食用香精（鸡骨浓香风味香精、猪骨浓香风味香精、牛肉味香精、羊肉味香精）、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经过预处理或不处理、调配、炒制或熬制、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。

根据用料不同可分为：鱼香肉丝调味料（酱）、麻婆豆腐调味料（酱）、红烧肉调味料（酱）、小龙虾调味料（酱）、大盘鸡调味料（酱）、黄焖鸡调味料（酱）、宫保鸡丁调味料（酱）、羊肉烩面调味料（酱）、糖醋汁调味料（酱）、黄焖酱汁调味料（酱）、麻辣香锅调味料（酱）、黑胡椒汁调味料（酱）、烧烤调味料（酱）、炒鸡调味料（酱）、风味黄豆酱、风味甜面酱、番茄调味料（酱）、葱油拌面调味料（酱）、炸酱面调味料（酱）、重庆小面调味料（酱）、牛肉面调味料（酱）、麻辣调味料（酱）、香辣调味料（酱）、新奥尔良腌肉料调味料（酱）、蜜汁腌肉料调味料（酱）、藤椒腌肉料调味料（酱）、黑椒腌肉料调味料（酱）、香辣腌肉料调味料（酱）、万能卤调味料（酱）、火锅鸡调味料（酱）、回锅肉调味料（酱）、水煮肉片调味料（酱）、毛血旺调味料（酱）、京酱肉丝调味料（酱）、炖排骨调味料（酱）、剁椒鱼头调味料（酱）、凉皮调味料（酱）、老卤汁调味料（酱）、红烧排骨调味料（酱）、红烧肉调味料（酱）、酸汤肥牛调味料（酱）、烧肉王调味料（酱）、酱大骨调味料（酱）、黄焖鸡调味料（酱）、红烧鱼调味料（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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.3 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 干黄酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.29 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.30 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.31 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.33 鲜辣椒应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.34 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.36 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.37 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.38 香辛料【白胡椒、黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、洋葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、山奈、丁香、姜、桂皮】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 食用香精（鸡骨浓香风味香精、猪骨浓香风味香精、牛肉味香精、羊肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.43 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.50 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.52 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.53 羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.54 野山椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.55 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.56 黄灯笼辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.57 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.58 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.59 泡红椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.60 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.61 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.63 小米辣应符合 GB 2714 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	黏稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
^b 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
^a 环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
^a 磷酸盐【以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计】, g/kg	≤ 20	GB 5009.256

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。

3、b 仅适用于含油型产品；其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用。

4、c 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品的检验。

5、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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、食用盐。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、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、生活饮用水、甜面酱、干黄酱（酿造酱）（大豆、小麦粉、水、食用盐、山梨酸钾）、芝麻酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、豆豉、鲜辣椒、野山椒、泡红椒、黄灯笼辣椒酱（半固体复合调味料）（黄灯笼辣椒、南瓜、食用盐、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾）、南瓜粉、白砂糖、食用盐、味精、酿造酱油、调味料酒、蚝油、香辛料【白胡椒、黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、洋葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、山奈、丁香、姜、桂皮】、白芷、孜然、牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、牛油、鸡油、食用玉米淀粉、小米辣（生活饮用水、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠）、藤椒油中的几种为主要原料，添加冰糖、黄酒、芝麻油、酿造食醋、鸡精调味料、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物中的一种或几种，添加 5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、辣椒红、食用香精（鸡骨浓香风味香精、猪骨浓香风味香精、牛肉味香精、羊肉味香精）、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经过预处理或不处理、调配、炒制或熬制、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，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。

郑州大裕调味食品有限公司