



412886S-2022



郑州六六家食品有限公司企业标准

Q/ZLS 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

郑州六六家食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州六六家食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李海阳。

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。

本标准适用于以菜籽油、大豆油、玉米油、菜籽色拉油、玉米色拉油、大豆色拉油、芝麻油、花生油、食用牛油、食用羊油、食用猪油、食用鸡油、花生酱、芝麻酱、豆瓣、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡骨架、鲜（冻）鲤鱼、鲜（冻）鲫鱼、鲜（冻）鲫鲮鱼、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）虾、鲜（冻）螃蟹、虾米、番茄、番茄酱、榨菜、腌制大叶芥菜、腌制生姜、腌制辣椒、腌制萝卜、腌制大头芥菜、腌制薹芥菜（芽菜）、梅菜、干海带、盐渍裙带菜、香菇、草菇、美味牛肝菌、松口蘑、羊肚菌、松茸、皱环球盖菇、蒙古口蘑、柱状田头菇、白灵侧耳、刺芹侧耳、鲍鱼侧耳、白黄侧耳、淡菜、黄豆酱、甜面酱、大豆抽提物、桑椹（桑果）、葱、姜、生姜、姜粉、蒜、蒜末、鲜辣椒、干辣椒、泡辣椒、橘皮、白芷、辣椒、花椒、孜然、整孜然、山奈、小茴香、草果、肉豆蔻、芫荽、肉桂、豆蔻、砂仁、香茅、薄荷、迷迭香、留兰香、八角、白胡椒、黑胡椒、桂皮、多香果、丁香、芹菜籽、洋葱、芝麻、花生、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、腐乳、豆豉、食用盐、味精、白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、酵母抽提物、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、调味料酒、白酒、黄酒、醪糟、咖喱粉、蚝油、水中的几种或多种为原料，加入或不加入起酥油、五香汁、浓缩鲜香粉、老坛酸菜膏、酸菜酱中的一种或几种，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、山梨糖醇、微晶纤维素、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、辣椒油树脂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、琥珀酸二钠、食用香精（咸味香精、果蔬香精、肉味香精、海鲜香精、菌类香精中的一种或几种）中的几种，经调配、炒制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为：风味酱、调味酱、复合调味酱、火锅底料、蘸酱（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 菜籽油、大豆油、玉米油、菜籽色拉油、玉米色拉油、大豆色拉油、芝麻油、花生油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用牛油、食用羊油、食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.6豆瓣、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.7鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡骨架应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8鲜（冻）鲤鱼、鲜（冻）鲫鱼、鲜（冻）鲫鲮鱼、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）虾、鲜（冻）螃蟹应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.9虾米、淡菜应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.10番茄、桑椹（桑果）、葱、姜、生姜、姜粉、蒜、蒜末、鲜辣椒、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12榨菜、腌制大叶芥菜、腌制生姜、腌制辣椒、腌制萝卜、腌制大头芥菜、腌制薹芥菜（芽菜）、梅菜、泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13干海带、盐渍裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.14香菇、草菇、美味牛肝菌、松口蘑、羊肚菌、松茸、皱环球盖菇、蒙古口蘑、柱状田头菇、白灵侧耳、刺芹侧耳、鲍鱼侧耳、白黄侧耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15大豆抽提物应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16橘皮、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17干辣椒、辣椒、花椒、孜然、山奈、小茴香、草果、肉豆蔻、芫荽、肉桂、豆蔻、砂仁、香茅、薄荷、迷迭香、留兰香、八角、白胡椒、黑胡椒、桂皮、整孜然、多香果、丁香、芹菜籽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.20鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.22鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.23酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.24食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.25腐乳、豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.27味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.29酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2. 1. 33 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
2. 1. 34 白酒应符合 GB 2757 的规定。
2. 1. 35 黄酒、醪糟应符合 GB 2758 的规定。
2. 1. 36 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
2. 1. 37 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
2. 1. 38 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
2. 1. 39 五香汁、浓缩鲜香粉、老坛酸菜膏、酸菜酱应符合 GB 31644 的规定。
2. 1. 40 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
2. 1. 41 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
2. 1. 42 海藻酸钠应符合 GB 1886. 243 的规定。
2. 1. 43 黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
2. 1. 44 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
2. 1. 45 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
2. 1. 46 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886. 65 的规定。
2. 1. 47 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886. 27 的规定。
2. 1. 48 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886. 232 的规定。
2. 1. 49 谷氨酸钠应符合 GB 1886. 306 的规定。
2. 1. 505' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886. 171 的规定。
2. 1. 51 焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
2. 1. 52 乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
2. 1. 53 冰乙酸应符合 GB 1886. 10 或 GB 1886. 85 的规定。
2. 1. 54 柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
2. 1. 55 柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。
2. 1. 56 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
2. 1. 57 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。
2. 1. 58 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886. 100 的规定。
2. 1. 62 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
2. 1. 63 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
2. 1. 64 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886. 47 的规定。
2. 1. 65 山梨糖醇应符合 GB 1886. 187 的规定。

- 2.1.66微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.67乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.68红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.69赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.70胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.71诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.72日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.73柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.74β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.75亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.76栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.77柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.78辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.79环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.80琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.81辣椒油树脂应符合 GB 28314 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 |
|------|------------------|--|
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | 取100g左右的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，品尝其滋味 |
| 性状 | 半固态 | |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味、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 |
|----------------------------------|-------|------------|
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 40 | GB 5009.44 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| 甲基汞 [°] (以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.17 |
| 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 |

| | | | |
|--|---|-------|-------------------------|
| 脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.121 |
| 乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg | ≤ | 0.075 | GB 5009.278 或 SN/T 3855 |
| 日落黄 ^a ，g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.35 |
| 柠檬黄 ^a ，g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.35 |
| β-胡萝卜素 ^a ，g/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.83 |
| 胭脂红 ^a ，g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.35 |
| 赤藓红 ^a ，g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 诱惑红 ^a ，g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.141 或 SN/T 1743 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.263 |
| 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg | ≤ | 0.65 | GB 5009.97 |
| 乙磺胺酸钾 ^a ，g/kg | ≤ | 0.5 | GB/T 5009.140 |
| 三氯蔗糖 ^a ，g/kg | ≤ | 0.25 | GB 22255 |
| 甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg | ≤ | 0.35 | SN/T 3854 |
| 亮蓝 ^a ，g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.35 或 SN/T 1743 |
| 栀子黄 ^a ，g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.149 |
| 酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ | 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计） ^b ，g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于含油型产品，使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用；

a 仅适用于添加水产动物及其制品的产品的检验；

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 微生物限量

即食产品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 | | | | 检验方法 |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | 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 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |

注：a 样品的采样及处理按 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

生产加工过程的卫生要求应符合 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，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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、酸价[仅适用于含油型产品，且未使用发酵性配料、酸性配料的产品]、过氧化值（含油型产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以菜籽油、大豆油、玉米油、菜籽色拉油、玉米色拉油、大豆色拉油、芝麻油、花生油、食用牛油、食用羊油、食用猪油、食用鸡油、花生酱、芝麻酱、豆瓣、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡骨架、鲜（冻）鲤鱼、鲜（冻）鲫鱼、鲜（冻）鲫鲮鱼、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）虾、鲜（冻）螃蟹、虾米、番茄、番茄酱、榨菜、腌制大叶芥菜、腌制生姜、腌制辣椒、腌制萝卜、腌制大头芥菜、腌制薹芥菜（芽菜）、梅菜、干海带、盐渍裙带菜、香菇、草菇、美味牛肝菌、松口蘑、羊肚菌、松茸、皱环球盖菇、蒙古口蘑、柱状田头菇、白灵侧耳、刺芹侧耳、鲍鱼侧耳、白黄侧耳、淡菜、黄豆酱、甜面酱、大豆抽提物、桑椹（桑果）、葱、姜、生姜、姜粉、蒜、蒜末、鲜辣椒、干辣椒、泡辣椒、橘皮、白芷、辣椒、花椒、孜然、整孜然、山奈、小茴香、草果、肉豆蔻、芫荽、肉桂、豆蔻、砂仁、香茅、薄荷、迷迭香、留兰香、八角、白胡椒、黑胡椒、桂皮、多香果、丁香、芹菜籽、洋葱、芝麻、花生、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、腐乳、豆豉、食用盐、味精、白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、酵母抽提物、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、调味料酒、白酒、黄酒、醪糟、咖喱粉、蚝油、水中的几种或多种为原料，加入或不加入起酥油、五香汁、浓缩鲜香粉、老坛酸菜膏、酸菜酱中的一种或几种，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、山梨糖醇、微晶纤维素、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、辣椒油树脂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、琥珀酸二钠、食用香精（咸味香精、果蔬香精、肉味香精、海鲜香精、菌类香精中的一种或几种）中的几种，经调配、炒制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州六六家食品有限公司