



413150S-2022

宜阳大张食品有限公司企业标准

Q/YYDZ 0006S-2022

半固体复合调味料

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

宜阳大张食品有限公司 发布

前 言

本标准由宜阳大张食品有限公司提出。

本标准起草单位：宜阳大张食品有限公司。

本标准主要起草人：王森浩、闫鸿飞、李思、苗育峰、叶新悦。

H N

Q B

半固体复合调味料

1 范围

本标准规定了半固体复合调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、藤椒油、花椒油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、芝麻、炒芝麻、炒花生、芝麻碎、花生碎、花生、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、绵白糖、番茄粉、咖喱粉、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒酱中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄酱中的一种或几种为主要原料，添加或不添加酱油、蒸鱼豉油、食醋、火锅底料调味料（外购）、番茄调味酱、（外购）复合调味料（香菇酱、海鲜酱、柱侯酱、沙茶酱、蒜蓉辣椒酱中的一种或几种）、香辛料或其粉【花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、干姜、丁香、香菜籽、花椒、芫荽、香茅、孜然中的一种或几种】、辣椒（整的或粉状）、白芷、罗汉果、橘皮（陈皮）、栀子、枸杞子、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、香菜、小麦粉、生活饮用水中的几种为辅料，经预处理、配料、搅拌熬制或炒制、灌装、密封、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、装箱加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

产品按配料不同分为：

非即食产品包括：火锅料、龙虾酱、番茄酱、凉皮料渣、冒菜料、辣炒酱、酱爆酱、馍蘸酱、焖锅辣酱、焖锅不辣酱、八爪鱼酱、避风塘料、剁椒酱、金瓜泥半固体调味料、鱼香汁半固体调味料。

即食产品包括：热干面芝麻酱、面筋料、火锅芝麻酱。

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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.7 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.8 食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油）应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.14 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.15 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.16 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.17 火锅底料调味料应符合 31644 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 炒芝麻、炒花生、芝麻碎、花生碎应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.33 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.34 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.35 酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒酱）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.36 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.37 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.38 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.39 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.40 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.41 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.42 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.43 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.44 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.45 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.46 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.47 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.48 复合调味料（香菇酱、海鲜酱、柱侯酱、沙茶酱、蒜蓉辣椒酱）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、香菜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.50 白芷、罗汉果、橘皮（陈皮）、栀子、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.51 酱油、蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.52 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.53 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.54 香辛料或其粉【花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、干姜、丁香、香菜籽、花椒、芫荽、香茅、孜然中的一种或几种】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.55 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 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	半固体	取适量样品，将内容物倒入洁净的白磁盘中，在自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，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
食用盐（NaCl计），g/100 g	≤ 30.0	GB 5009.44

°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
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: a 酸价不适用于含发酵型配料 (香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳) 和酸性配料 (西红柿、番茄调味酱、酱腌菜、酿造食醋) 的产品。			
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

即食产品的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	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注: ^a 样品采样及处理按 GB 4789.1					

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价【不适用于含发酵型配料 (香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳) 和酸性配料 (西红柿、番茄酱、番茄调味酱、酱腌菜、酿造食醋) 的产品】、过氧化值, 即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。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、葵花籽油、藤椒油、花椒油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、芝麻、炒芝麻、炒花生、芝麻碎、花生碎、花生、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、绵白糖、番茄粉、咖喱粉、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒酱中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄酱中的一种或几种为主要原料，添加或不添加酱油、蒸鱼豉油、食醋、火锅底料调味料（外购）、番茄调味酱、（外购）复合调味料（香菇酱、海鲜酱、柱侯酱、沙茶酱、蒜蓉辣椒酱中的一种或几种）、香辛料或其粉【花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、干姜、丁香、香菜籽、花椒、芫荽、香茅、孜然中的一种或几种】、辣椒（整的或粉状）、白芷、罗汉果、橘皮（陈皮）、栀子、枸杞子、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、香菜、小麦粉、生活饮用水中的几种为辅料，经预处理、配料、搅拌熬制或炒制、灌装、密封、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、装箱加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。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。

宜阳大张食品有限公司