



410244S-2022



郑州市嵩山食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0003S-2022

半固态复合调味酱

2022-01-25 发布

2022-01-25 实施

郑州市嵩山食品有限公司 发布

前　　言

本标准由郑州市嵩山食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白要礼、党玉东、董珂、朱晓峰、赵月杰、郭佳鑫、郭路洋。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZSS 0003S-2020。

H N

Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、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、芝麻油、菜籽油中的一种）、蚝油、生活饮用水、脱水大蒜、酿造酱油、酿造食醋、果葡糖浆、番茄酱、辣椒酱、辣椒粉、黄豆酱、虾酱、海鲜汁（饮用水、色拉油、生抽、老抽、冰糖、海鲜酱油、文蛤、鲍鱼、海鲜提取物、蔬菜汁）、芝士粉调味粉（芝士粉、食用葡萄糖、乳糖）、食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉（洋葱、八角、花椒、麻椒、辣椒、葱、姜、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然）、白芷、蜂蜜、鸡蛋、香菇、大蒜、甜面酱、芝麻中的几种为原料，添加乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆膳食纤维粉、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、5’-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（沙拉酱除外）、日落黄、脱氢乙酸钠、β-胡萝卜素、食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、熬制（或炒制）、杀菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

根据产品原料的不同分为：香辣酱、甜辣酱、烧烤酱、蚝油酱、拌面酱、葱油拌面（酱）、蒜蓉酱、番茄沙司酱、番茄调味酱、黄焖鸡酱料、茄汁面料理酱、蒜蓉辣椒酱、调味甜面酱、黑胡椒酱、香菇酱（原味）、香菇酱（香辣味）、香菇酱（牛肉味）、沙拉酱（芝士味）、沙拉酱（香甜味）、沙拉酱（草莓味）、沙拉酱（芝麻味）、蜂蜜芥末酱、卤肉酱（汁）、油爆姜丝酱、豆豉酱、麻辣酱、极麻辣酱、海鲜酱、麻辣豆瓣酱。

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 芝麻油应符合 GB/T 8233 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 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 香辛料粉（洋葱、八角、花椒、麻椒、辣椒、姜、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 大蒜、葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.25 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.30 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.40 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.44 食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.46 芝士粉调味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.47 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。

2.1.48 海鲜汁应符合 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	半固态酱状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，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（仅限添加食用盐的产品）	≤ 16	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
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
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
诱惑红 ^b ，g/kg	≤ 0.5	SN/T 1743 或 GB 5009.141
日落黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
二氧化硫残留量（仅限添加焦亚硫酸钠的产品），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg（仅适用添加虾酱、海鲜汁的产品）	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg（仅适用添加虾酱、海鲜汁的产品）	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加食用植物油的产品检验, 使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的, 酸价不适用;

b 仅适用于使用该食品添加剂的产品检验;

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, 各自用量占其在 GB 2760 中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				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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
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
副溶血性弧菌, MPN/g(仅限水产调味品)	5	1	100	1000	GB 4789. 7

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; 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐(仅限添加食用盐的产品)、酸价【仅适用于添加食用植物油的产品检验, 使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、

腐乳) 和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的, 酸价不适用】、过氧化值(适用于添加食用植物油的产品检验)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、蚝油、生活饮用水、脱水大蒜、酿造酱油、酿造食醋、果葡糖浆、番茄酱、辣椒酱、辣椒粉、黄豆酱、虾酱、海鲜汁（饮用水、色拉油、生抽、老抽、冰糖、海鲜酱油、文蛤、鲍鱼、海鲜提取物、蔬菜汁）、芝士粉调味粉（芝士粉、食用葡萄糖、乳糖）、食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉（洋葱、八角、花椒、麻椒、辣椒、葱、姜、丁香、月桂叶、黑胡椒、孜然）、白芷、蜂蜜、鸡蛋、香菇、大蒜、甜面酱、芝麻中的几种为原料，添加乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆膳食纤维粉、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、5’-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（沙拉酱除外）、日落黄、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、熬制（或炒制）、杀菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。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。

郑州市嵩山食品有限公司

