



413326S-2022



颐海（郑州）食品有限公司企业标准

Q/YHZZ 0005S-2022

半固态复合调味料

2022-12-08 发布

2022-12-08 实施

颐海（郑州）食品有限公司 发布

前 言

本标准由颐海（郑州）食品有限公司提出。

本标准起草单位：颐海（郑州）食品有限公司。

本标准主要起草人：陈小龙、张浩忠、许书景、王宁宁。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、食用鸡油、水、枸杞、洋葱、葱、姜、辣椒、花椒、蒜、黄豆酱、红油豆瓣酱、豆瓣酱、冰糖、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、食用酒精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、酱油、甜面酱、蚝油、米酒、牛肉粉调味料中的两种或多种为原料，添加或不添加鲜味复合调味酱、腐乳汁复合调味料、鸡肉膏复合调味料、牛肉复合调味粉、肉香风味调味料、浓缩骨汤调味料、白芷调味粉、当归风味复合调味粉、当归复合调味料/当归复合调味粉、牛骨白汤调味料、牛骨汤调味料、牛骨白汤、酵母复合调味料、酵母风味复合调味料、浓汤大骨粉调味料、高良姜、小茴香、芫荽（香菜）、迷迭香、百里香、葛缕子、桂皮、甘草、丁香、孜然（枯茗）、八角、黑胡椒、白胡椒、白芷、橘皮中的几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、甘草香精、鸡肉液体香精、鸡肉膏状香精、牛肉膏状香精中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、炒制或蒸制或者制、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食类半固态复合调味料。

根据食用方法不同分为：复合调味酱、复合调味料、火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.4 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、黄豆酱、红油豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 葱、洋葱应新鲜无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

- 2.1.17 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.18 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 甘草香精、鸡肉液体香精、鸡肉膏状香精、牛肉膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.21、肉香风味调味料、鸡肉膏复合调味料、牛肉复合调味粉、白芷调味粉、当归风味复合调味粉、当归复合调味料/当归复合调味粉、浓缩骨汤调味料、牛骨白汤调味料、牛骨汤调味料、牛骨白汤、酵母复合调味料、酵母风味复合调味料、浓汤大骨粉调味料、鲜味复合调味酱、腐乳汁复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 高良姜、葛缕子、小茴香、芫荽（香菜）、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.25 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 孜然（枯茗）应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.28 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.29 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.30 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.31 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.32 米酒应符合 NY/T1885 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.35 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.37 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.38 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.39 植脂末应符合 QB/T 4791 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	固液混合物（膏状、酱状等），允许固液分层；根据产品特性，冷却后可允许为块状或固态，根据产品特性，过滤后允许呈现为油状	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒
色泽	具有该产品应有的色泽	搅拌铺平后目测性

气味	具有该产品应有的气味，无异味	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
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	≤ 90	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 30	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 ^c (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: *严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 使用发酵型配料 (如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的含油型半固态复合调味料, 此项不适用;

b 仅限添加此类添加剂的产品检验;

c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、酸价、过氧化值、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、食用鸡油、水、枸杞、洋葱、葱、姜、辣椒、花椒、蒜、黄豆酱、红油豆瓣酱、豆瓣酱、冰糖、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、食用酒精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、酱油、甜面酱、蚝油、米酒、牛肉粉调味料中的两种或多种为原料，添加或不添加鲜味复合调味酱、腐乳汁复合调味料、鸡肉膏复合调味料、牛肉复合调味粉、肉香风味调味料、浓缩骨汤调味料、白芷调味粉、当归风味复合调味粉、当归复合调味料/当归复合调味粉、牛骨白汤调味料、牛骨汤调味料、牛骨白汤、酵母复合调味料、酵母风味复合调味料、浓汤大骨粉调味料、高良姜、小茴香、芫荽（香菜）、迷迭香、百里香、葛缕子、桂皮、甘草、丁香、孜然（枯茗）、八角、黑胡椒、白胡椒、白芷、橘皮中的几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、甘草香精、鸡肉液体香精、鸡肉膏状香精、牛肉膏状香精中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、炒制或蒸制或煮制、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，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。

颐海（郑州）食品有限公司

QB