



410840S-2022



商丘市翌铭调味品厂企业标准

Q/SYT 0003S-2022

# 半固态复合调味料

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

商丘市翌铭调味品厂 发布

## 前 言

本标准由商丘市翌铭调味品厂提出。

本标准由商丘市质量技术监督检验测试中心、郑州工程技术学院食品安全研究中心和商丘市翌铭调味品厂共同起草。

本标准起草人：胡亚苹、张百胜、吕团结。

本标准自发布实施之日起替代 Q/SYT 0003S-2021。

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。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油中的一种或几种）、动物油（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、乳糖、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、奶粉、牛肉、大豆蛋白粉、鸡蛋、鸡蛋液、咸鸭蛋粉、食用盐、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、罗晃子酱、香葱、洋葱、葱、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇中的一种或几种）、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、花生酱、芝麻酱、花生、芝麻、水果（苹果、柠檬、草莓、蓝莓中的一种或几种）或其浓缩汁、起酥油、咖喱粉、水解植物蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、蚝汁、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油中的一种或几种）、鸡粉调味料、鸡汁调味料、黄豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、炼乳中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、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- $\delta$ -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、二氧化钛（适用于沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用于沙拉酱）、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（不适用于沙拉酱）、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -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、鸡肉提取物、牛肉提取物、食用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精、鱼味香精、海鲜味香精、蔬菜香精、菌类香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、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不同产品。

## 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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.4 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 27180 的规定。

- 2.1.6甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 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白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.15食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.19大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.20鸡蛋、鸡蛋液、咸鸭蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23罗晃子酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24香葱、洋葱、葱、水果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.27黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.28食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.29蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.30花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.31芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.32花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33水果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.34起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.35咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.36酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.37水解植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.38鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.39 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.40 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.42 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.43 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.46 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.47 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.48 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.49 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.50 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 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 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.55 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.56 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.57 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.58 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.59 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.605'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.61 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.62 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.63 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.66 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.67 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.69 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.70 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.71 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.72 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.73 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.74 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.75 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.76 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.77 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.78 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.79 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.80 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.81 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.82 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.83 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.84 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.85 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.86  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.87 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.88 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.89 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.90 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.91 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.92 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.93 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.94 鸡肉提取物、牛肉提取物、食用香精应符合 GB 30616 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
总酸(以乙酸计), g/100g	≤ 4.0	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
纳他霉素残留量 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 10	GB/T 21915
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2(沙拉酱) 0.5(其它产品)	GB 5009.35
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , 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) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
二氧化钛 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.246
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.149
甲基汞 <sup>b</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
酸价 <sup>c</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) <sup>c</sup> , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>d</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 <sup>e</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于添加水产动物及其制品的产品检验；

c 仅适用于含油型产品，且使用发酵性配料（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；

d 仅适用于添加酸水解大豆蛋白液的产品检验；

e 仅适用于添加苹果及其制品的产品检验；

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 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、稻米油、棕榈油中的一种或几种）、动物油（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、乳糖、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、奶粉、牛肉、大豆蛋白粉、鸡蛋、鸡蛋液、咸鸭蛋粉、食用盐、香辛料或粉（花椒、藤椒、草果、黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、高良姜、沙姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、香葱、香茅、罗晃子、辣根中的一种或几种）、罗晃子酱、香葱、洋葱、葱、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇中的一种或几种）、米酒、黄酒、食用酒精、蜂蜜、花生酱、芝麻酱、花生、芝麻、水果（苹果、柠檬、草莓、蓝莓中的一种或几种）或其浓缩汁、起酥油、咖喱粉、水解植物蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、鱼肉粉、虾肉粉、鲍鱼汁、蚝汁、调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、香葱油中的一种或几种）、鸡粉调味料、鸡汁调味料、黄豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末（粉碎）、炼乳中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、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- $\delta$ -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、二氧化钛（适用于沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用于沙拉酱）、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（不适用于沙拉酱）、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -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、鸡肉提取物、牛肉提取物、食用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精、鱼味香精、海鲜味香精、蔬菜香精、菌类香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、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。

商丘市翌铭调味品厂