



410899S-2022



郑州大裕调味食品有限公司企业标准

Q/ZDY 0003S-2022

半固态复合调味料

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

郑州大裕调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州大裕调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王秋生。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、豆豉、鲜辣椒、白砂糖、食用盐、酿造酱油、调味料酒、蚝油、香辛料[黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、草果、月桂叶(香叶)、豆蔻、山奈、丁香、姜、桂皮]、白芷、孜然、牛肉、羊肉、鸡肉、牛油、鸡油、食用玉米淀粉中的几种为主要原料,添加冰糖、黄酒、芝麻油、酿造食醋、鸡精调味料、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物中的几种;添加 5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、辣椒红、食用香精(鸡骨浓香风味香精、猪骨浓香风味香精、牛肉味香精、羊肉味香精)中的一种或几种,经过预处理或不处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据添加原辅料不同可分为:鱼香肉丝调味酱、麻婆豆腐调味酱、红烧肉调味酱、大盘鸡调味酱、黄焖鸡调味酱、宫保鸡丁调味酱、羊肉烩面调味酱、糖醋汁调味酱、黄焖酱汁调味酱、麻辣香锅调味酱、黑胡椒汁调味酱、烧烤调味酱、炒鸡调味酱、风味黄豆酱、风味甜面酱、番茄调味酱、葱油拌面调味酱、麻辣调味酱、香辣调味酱、新奥尔良腌肉料调味酱、蜜汁腌肉料调味酱、藤椒腌肉料调味酱、黑椒腌肉料调味酱、香辣腌肉料调味酱、万能卤调味酱、火锅鸡调味酱、回锅肉调味酱、水煮肉片调味酱、毛血旺调味酱、京酱肉丝调味酱、炖排骨调味酱、剁椒鱼头调味酱。

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 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.29 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.30 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.31 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.33 鲜辣椒应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.34 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.36 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.37 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.38 香辛料（大蒜、辣椒、小茴香、大葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、山奈、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 食用香精（鸡骨浓香风味香精、猪骨浓香风味香精、牛肉味香精、羊肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.43 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

- 2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.50 调味料酒应符合 SB/T 10416 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 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.53 羊肉应符合 GB 2707 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	黏稠状或凝固状浆体，允许有油脂析出	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，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
^b 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
^a 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

^a 日落黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。

3、b 仅适用于含油型产品；其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用。

4、c 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品的检验。

5、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 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、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、菜籽油、生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、豆豉、鲜辣椒、白砂糖、食用盐、酿造酱油、调味料酒、蚝油、香辛料[黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、山奈、丁香、姜、桂皮]、白芷、孜然、牛肉、羊肉、鸡肉、牛油、鸡油、食用玉米淀粉中的几种为主要原料，添加冰糖、黄酒、芝麻油、酿造食醋、鸡精调味料、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物中的几种；添加 5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、辣椒红、食用香精（鸡骨浓香风味香精、猪骨浓香风味香精、牛肉味香精、羊肉味香精）中的一种或几种，经过预处理或不处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

郑州大裕调味食品有限公司

QB