



410797S-2022



商丘市芊澳食品有限公司企业标准

Q/SQS 0003S-2022

半固态复合调味料

2022-04-06 发布

2022-04-06 实施

商丘市芊澳食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市芊澳食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市芊澳食品有限公司。

本标准主要起草人：陈士业。

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、浓缩番茄酱、食用盐、白砂糖、黄豆酱、番茄酱、酿造食醋、酿造酱油、白酒、酵母抽提物、味精、辣椒碎、果葡糖浆中的几种为原料，添加乙酰化双淀粉己二酸酯、冰乙酸、黄原胶、D-抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、诱惑红、日落黄、番茄香精、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、红曲红、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸中的几种，经配料、炒制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食的半固态复合调味料。

根据添加原辅料不同，可分为：番茄沙司、烧烤酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.2 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 番茄香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 浓缩番茄酱、番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 白酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.23 辣椒碎应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 100g, 将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 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、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
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 35.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检验。

注 3：同一功能的食品添加剂（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、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、浓缩番茄酱、食用盐、白砂糖、黄豆酱、番茄酱、酿造食醋、酿造酱油、白酒、酵母抽提物、味精、辣椒碎、果葡糖浆中的几种为原料，添加乙酰化双淀粉己二酸酯、冰乙酸、黄原胶、D-抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、诱惑红、日落黄、番茄香精、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、红曲红、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸中的几种，经配料、炒制、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》制定本企业标准，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。

商丘市芊澳食品有限公司