



411980S-2022



洛阳饕真元食品有限公司企业标准

Q/LTZY 0005S-2022

# 半固态调味料

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

洛阳饕真元食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳饕真元食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘长卫、陈志军、宋松伟。

本标准自发布实施之日起替代Q/LTZY 0005S-2022（410715S-2022）。

H N

Q B

# 半固态调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、植物油[大豆油(转基因大豆油、非转基因大豆油)、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油、香油中的一种或几种]、动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种)、猪骨、鸡骨、牛骨、沙茶酱、豆瓣酱、黄豆酱、豆腐乳、甜面酱、鸡精、味精(谷氨酸钠)、白砂糖、禽畜肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种,经清洗、绞制、炒制)、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、黄豆粉、蚝油、白酒、米酒、黄酒、料酒、豆豉、泡姜、泡海椒、小米辣、榨菜、盐渍辣椒、辣椒、姜、蒜、洋葱、葱、香辛料[藤椒、豆蔻、草果、砂仁、茺萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香茺兰、花椒、香叶(月桂叶)、麻椒、青藤椒粉中的一种或几种,经挑选或经清理、破碎、炒制]、藤椒油、枸杞、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、食用淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉淀粉中的一种或几种)、番茄调味酱、香菇、大豆、美味牛肝菌、松茸、鸡枞菌、松茸粉、蔬菜(香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒、南瓜、番茄、韭菜花中的一种或几种)、芝麻、花生、芝麻酱、花生酱中的一种或几种为原料,加入海米、海虾、虾皮、虾米、鱼露、扁鱼、海鱼干、瑶柱、腐乳粉、海鲜酱、柠檬酸钠、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒油树脂、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、琥珀酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、辣椒红、姜黄、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、食品用香精(牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精、鸡肉精膏、牛肉精膏、增香粉、麻辣精油中的一种或几种)中的几种,经原料预处理、配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合、灌装、杀菌或不杀菌等工艺而成的包含两种或两种以上调味料的半固态调味料。

根据原辅料和工艺不同可分为不同产品:风味酱、复合风味调味料、调味酱、拌饭酱、风味拌饭酱、牛肉拌饭酱、火锅底料、蒜蓉辣椒酱、风味黄豆酱、风味八宝酱、风味豆豉酱、豆豉剁椒酱、剁椒酱、韭菜花酱、香菇酱、菌菇酱、XO酱、火锅蘸料酱、沙茶酱、红油辣子酱、风味油辣椒酱、油辣椒酱、剁椒酱、香辣牛肉酱、辣椒酱、香菇牛肉酱、香菇猪肉酱、香菇鸡肉酱、原味鸡肉酱、原味猪肉酱、牛肉酱、原味牛肉酱、风味牛肉酱、风味鸡肉酱、风味猪肉酱、海鲜风味酱、香辣酱、麻辣酱、

泡菜酱、风味香椿酱、烧烤酱、风味番茄调味酱、风味芝麻酱、风味花生酱、牛油底料、麻辣牛肉酱、原味香菇酱、香辣香菇酱、菌王酱、原味XO酱、香辣味XO酱、火锅麻酱、特辣辣椒酱、海鲜味酱、川椒酱、藤椒牛肉酱、草本孜然酱、青藤椒牛肉酱、青椒酱、鲜椒酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 猪骨、鸡骨、牛骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 海米、海虾、虾皮、虾米、鱼露、扁鱼、海鱼干、瑶柱应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.8 沙茶酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.19 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.20 米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.21 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 泡姜、泡海椒、小米辣、榨菜、盐渍辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 辣椒、姜、蒜、洋葱、葱、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 枸杞、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.27 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.29 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.30 食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.32 香菇、美味牛肝菌、松茸、鸡枞菌、松茸粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.35 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.38 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.39 腐乳粉、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.41 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 苯甲酸钠应符合 GB 1886.183 的规定。
- 2.1.45 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.46 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.47 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.48 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.49 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.50  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.54 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.55 海藻酸钠应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.58 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.59 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.60 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.61 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。

- 2.1.62L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.63辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.64姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.65磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.66醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.67乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.68乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.69乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.70酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.71环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.72三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.73食品用香精应符合 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
性 状	浓稠状至半固态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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, %	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
双乙酸钠 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	10	GB 5009.277
甲基汞 <sup>c</sup> （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于含油型产品。其中酸价指标不适用于使用发酵酱（黄豆酱、豆瓣酱等）和酸性配料（番茄调味酱、食醋、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸等）的产品。 b 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 <sup>c</sup> 仅适用于使用水产动物及其制品的产品。 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规定的最大使用的量的比例之和不应超过1。			

## 2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表2的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以表示）				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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，真菌毒素限量应符合GB 2761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、水分、食用盐、酸价【仅适用于含油型产品，且未使用发酵酱和酸性配料的产品】、过氧化值【仅适用于含油型产品】、菌落总数（仅适用即食产品）、大肠菌群（仅适用即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、植物油[大豆油(转基因大豆油、非转基因大豆油)、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油、香油中的一种或几种]、动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种)、猪骨、鸡骨、牛骨、沙茶酱、豆瓣酱、黄豆酱、豆腐乳、甜面酱、鸡精、味精(谷氨酸钠)、白砂糖、禽畜肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种,经清洗、绞制、炒制)、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、黄豆粉、蚝油、白酒、米酒、黄酒、料酒、豆豉、泡姜、泡海椒、小米辣、榨菜、盐渍辣椒、辣椒、姜、蒜、洋葱、葱、香辛料[藤椒、豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香茱兰、花椒、香叶(月桂叶)、麻椒、青藤椒粉中的一种或几种,经挑选或经清理、破碎、炒制]、藤椒油、枸杞、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、食用淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉淀粉中的一种或几种)、番茄调味酱、香菇、大豆、美味牛肝菌、松茸、鸡枞菌、松茸粉、蔬菜(香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒、南瓜、番茄、韭菜花中的一种或几种)、芝麻、花生、芝麻酱、花生酱中的一种或几种为原料,加入海米、海虾、虾皮、虾米、鱼露、扁鱼、海鱼干、瑶柱、腐乳粉、海鲜酱、柠檬酸钠、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒油树脂、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、琥珀酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、辣椒红、姜黄、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、食品用香精(牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精、鸡肉精膏、牛肉精膏、增香粉、麻辣精油中的一种或几种)中的几种,经原料预处理、配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合、灌装、杀菌或不杀菌等工艺而成的包含两种或两种以上调味料的半固态调味料。

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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。