



412253S-2022



新乡市香德里多调味品有限公司企业标准

Q/XXT 0001S-2022

# 半固态复合调味料

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

新乡市香德里多调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市香德里多调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李跃金。

本标准自发布实施日起替代Q/XXT 0001S-2020。

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。

本标准适用于以腌制辣椒（以鲜辣椒为原料，经清洗、破碎、加食用盐腌制）、郫县豆瓣、辣椒酱、葡萄糖、食用盐、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、白芷粉、陈皮粉、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、大豆油、菜籽油、蚕豆仁、番茄酱、香菇酱、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、酿造酱油、酿造食醋、花生油、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、蜂蜜、芝麻、蚝油、料酒、麦芽糖、白酒、棕榈油、味精、香菇、平菇、木耳、生活饮用水中的几种为主要原料，辅以或不辅以小麦粉、食用玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、黄原胶、焦糖色、单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、乳糖、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精、小龙虾味香精、酸菜鱼味香精、肉味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、辣椒红、赤藓红、红曲红、胭脂红的一种或几种，经破碎或不破碎、调配混合、晾晒发酵或不晾晒发酵、加热熬煮或不熬煮、包装加工而成的含有两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原料不同将产品分为不同种类：红油豆瓣、辣椒豆瓣酱、复合豆瓣酱、辣椒酱、油辣椒调味酱、砂锅底料、火锅底料、黄焖鸡调味料、香辣小龙虾调味料、大盘鸡调味料、麻辣鱼佐料、老坛酸菜鱼调料、红烧王调味料、炖肉酱料、海鲜风味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜辣椒应符合清洁、无霉变、无污染，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.4 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.10 白芷粉、陈皮粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规

定。

2.1.11 食用牛油、食用鸡油、食用鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。

2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.16 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.17 黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.18 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。

2.1.19 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.20 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.21 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.23 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.24 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.27 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.29 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.31 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.32 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.33 香菇、平菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.34 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.35 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.36 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.38 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.43 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.48 食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精、小龙虾味香精、酸菜鱼味香精、肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.50 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.51 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.53 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.54 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.55 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1883.37 的规定。
- 2.1.56 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.57 赤藓红应符合 GB 17512.2 的规定。
- 2.1.58 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.59 胭脂红应符合 GB 1886.221 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	半固态酱状	取样品置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋 味	具有产品特有气味和滋味，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
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
双乙酸钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	10	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	
赤藓红 <sup>a</sup> （以赤藓红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> （以胭脂红计），g/kg	≤	0.5	
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计）	≤	0.65	GB 5009.97
酸价 <sup>b</sup> （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
<p>注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>注 2：a 指标仅适于原料中使用该添加剂的产品；</p> <p>注 3：b 指标不适合配料中使用发酵型配料（甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、冰乙酸等）的产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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。</p>			

## 2.4 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、酸价[不适合配料中使用发酵型配料（甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、冰乙酸等）的产品]、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以腌制辣椒（以鲜辣椒为原料，经清洗、破碎、加食用盐腌制）、郫县豆瓣、辣椒酱、葡萄糖、食用盐、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、白芷粉、陈皮粉、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、大豆油、菜籽油、蚕豆仁、番茄酱、香菇酱、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、酿造酱油、酿造食醋、花生油、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、蜂蜜、芝麻、蚝油、料酒、麦芽糖、白酒、棕榈油、味精、香菇、平菇、木耳、生活饮用水中的几种为主要原料，辅以或不辅以小麦粉、食用玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、黄原胶、焦糖色、单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、乳糖、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精、小龙虾味香精、酸菜鱼味香精、肉味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、辣椒红、赤藓红、红曲红、胭脂红的一种或几种，经破碎或不破碎、调配混合、晾晒发酵或不晾晒发酵、加热熬煮或不熬煮、包装加工而成的含有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，参考 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

新乡市香德里多调味品有限公司