



412526S-2022



鹿邑县伟红食品有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

鹿邑县伟红食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹿邑县伟红食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘正威。

H N

Q B

半固态复合调味料

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。

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、辣椒酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、豆豉、食用菌（鸡腿菇、滑子菇、牛肝菌、姬菇、杏鲍菇、香菇中的一种或几种）、泡菜（泡白菜、泡黄瓜、泡芥菜、泡辣椒、泡莴笋、泡蒜、泡姜中的一种或几种）、辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蚝油、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、羊油、牛油、猪油中的一种或几种）、花生、芝麻、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、圆叶当归、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、芥末、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、丁香、罗幌子、孜然、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜中的几种）中的几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、调味料酒、海鲜酱、黄酒、米酒、白酒、蜂蜜、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、冰乙酸、乳酸、黄原胶、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、海藻酸钠、焦糖色、柠檬黄、三氯蔗糖、红曲米、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、鸡肉膏、牛肉膏、羊肉膏、食品用香料（花椒提取物、八角提取物、桂皮提取物、大蒜油、香葱油中的一种或几种）、食品用香精（肉味香精、果味香精、香辣味香精、麻辣味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、配料、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的半固态调味料。

根据添加原料不同可分为：沙拉调味酱、火锅蘸料、风味调味酱、复合调味酱、肉味调味酱、海鲜味调味酱、油辣椒、香辣酱、香菇酱、菌菇酱、手抓饼调味酱、烧烤酱、酸菜调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱、豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.3 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.4 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.5 海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.6 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.9 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 泡菜应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.22 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.23 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.24 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.25 亚麻籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.26 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.27 橄榄油应符合 GB 2716 和 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.28 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.33 黄酒、米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.34 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.35 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.36 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.40 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.48 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.49 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.51 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.52 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.53 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.54 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.55 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.56 鸡肉膏、牛肉膏、羊肉膏、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.58 生产用水应符合 GB 5749 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
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
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 使用发酵型配料（豆瓣酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。

b 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测；

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 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价（使用发酵型配料和酸性配料的产品不适用）、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、辣椒酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、豆豉、食用菌（鸡腿菇、滑子菇、牛肝菌、姬菇、杏鲍菇、香菇中的一种或几种）、泡菜（泡白菜、泡黄瓜、泡芥菜、泡辣椒、泡莴笋、泡蒜、泡姜中的一种或几种）、辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蚝油、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、羊油、牛油、猪油中的一种或几种）、花生、芝麻、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、圆叶当归、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、芥末、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、丁香、罗幌子、孜然、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜中的几种）中的几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、调味料酒、海鲜酱、黄酒、米酒、白酒、蜂蜜、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、冰乙酸、乳酸、黄原胶、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、海藻酸钠、焦糖色、柠檬黄、三氯蔗糖、红曲米、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、鸡肉膏、牛肉膏、羊肉膏、食品用香料（花椒提取物、八角提取物、桂皮提取物、大蒜油、香葱油中的一种或几种）、食品用香精（肉味香精、果味香精、香辣味香精、麻辣味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、配料、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工制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》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。

本标准中不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹿邑县伟红食品有限公司