



413234S-2023



安阳妙侍食品有限公司企业标准

Q/AMS 0003S-2023

# 半固态复合调味料

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

安阳妙侍食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳妙侍食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄志鹏。

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。

本标准适用于以芥末粉、辣椒粉、乳糖、起酥油（棕榈油）、大豆油、食用盐、白砂糖、酿造酱油、黑胡椒粉、谷氨酸钠（味精）、生活饮用水、食用玉米淀粉、花生、芝麻、芥末油中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、山梨酸钾、柠檬酸、食用香精（花生香精、芝麻香精）、色素（柠檬黄、亮蓝、焦糖色）、辣椒油树脂中的几种原料，经配料、搅拌混合、灌装、冷却、包装而成的包含两种或两种以上调味品的非即食调味料。

根据原料不同、生产工艺不同分为：花生调味酱、芝麻调味酱、青芥辣调味酱、黑椒汁调味酱

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.4 起酥油应符合LS/T 3218的规定。

2.1.5 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.6 花生应符合GB/T 1532的规定。

2.1.7 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.8 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.9 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。

2.1.10 黑胡椒粉应符合GB/T 7901的规定。

2.1.11 食用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.12 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。

2.1.13 芥末粉应符合NY/T 959的规定。

2.1.14 乳糖应符合GB 25595的规定。

2.1.15 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.16 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。

- 2.1.17 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合GB 5749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 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.26 芥末油应符合Q/PCS 0001S的规定。
- 2.1.27 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	均匀一致的半固态	从样品抽取 500g, 将本品倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 然后用温水漱口, 品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	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规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
酸价 <sup>a</sup> (KOH)(以脂肪计), 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

柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标为严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a指标仅限于含有油脂的产品。			

## 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合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；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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以芥末粉、辣椒粉、乳糖、起酥油（棕榈油）、大豆油、食用盐、白砂糖、酿造酱油、黑胡椒粉、谷氨酸钠（味精）、生活饮用水、食用玉米淀粉、花生、芝麻、芥末油中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、山梨酸钾、柠檬酸、食用香精（花生香精、芝麻香精）、色素（柠檬黄、亮蓝、焦糖色）、辣椒油树脂中的几种原料，经配料、搅拌混合、灌装、冷却、包装而成的包含两种或两种以上调味品的非即食调味料。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》的要求制定本企业标准，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。

安阳妙侍食品有限公司