



413380 S-2023



温县泷之味食品有限公司企业标准

Q/LZW 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

温县泷之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由温县洸之味食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：赵红兵。

本标准自发布实施日起替代Q/LZW 0001S（备案号：411355S-2022）。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱（水、面粉、食用盐）、蛋黄酱、辣椒酱、料理清酒、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油【大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、花生油、棕榈油、芝麻油（香油）中的一种或几种】、蚝油、羊油、大豆蛋白粉、花生蛋白粉、花生蛋白素肉（花生蛋白制品）、禽蛋（鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种或几种）、绵白糖、金砂糖、食用盐、香辛料【辣椒、辣椒粉、花椒、花椒粉、白胡椒、黑胡椒（粉）、八角、姜、葱、蒜、蒜粉、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、香菜籽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、米酒、蜂蜜、淡奶油、苹果、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、柠檬汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁（蚝、水、食用盐）、食用菌（木耳、香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、茶树菇、杏鲍菇、平菇、鸡腿菇中的一种或几种）、香料菜水（香菇、杏鲍菇、洋葱、胡萝卜、香芹、香菜、小茴香、葱、姜为原料，加入或不加入鱼头，经煲制、过滤而成）、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、火腿、藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、韭花酱、甜辣酱、泡椒、剁椒、榨菜、腐乳粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、小麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、猪肉末、鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、黄豆、花生碎、芝麻、葵花籽仁、亚麻籽仁、芝麻酱、花生酱、椰子粉、腐乳、韭菜花、芥末（粉碎）、黄芥末、炼乳中的几种为主要原料，加入或不加入虾干、大地鱼、瑶柱、虾酱、鲍鱼酱、丘比沙拉酱（外购）、寿司调味液（外购）、海鲜酱、柱侯酱、鱼露、沙茶酱、千岛酱【植物油、水、白砂糖、食醋、盐渍黄瓜、鸡蛋黄、食用盐、番茄酱、香辛料、食品添加剂（黄原胶、乙二胺四乙酸二钠）】、蒜香粉、老干妈（半固态调味料）、十三香（固态调味料）、大豆磷脂、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、姜黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食品用香精、食用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、香叶油中的一种或几种】中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味酱。

根据添加原料不同分为以下几种：半固态复合调味酱【蓝莓沙拉酱、草莓沙拉酱、蜂蜜沙拉酱、香甜沙拉酱、芥末沙拉酱、酸奶沙拉酱、甜辣酱、甜酱、辣味沙拉酱、辣酱、拉面咖喱酱、凯撒酱、炸鸡酱、烧鸟酱、风味酱、金汤酸辣酱、意式披萨酱、排骨酱、番茄沙司、蒜蓉辣酱、照烧酱、烤面筋红油

酱、烤冷面酱、风味甜面酱、黑椒酱、蜜汁叉烧酱、果味沙拉酱（椰子味）、风味黄豆酱、烧烤酱、鸡蛋灌饼酱、煎饼果子酱、酱香饼酱、铁板鱿鱼酱、手抓饼酱、辣椒酱、意大利面酱、蜂蜜芥末酱、苹果味辣椒酱、韩式石锅拌饭酱、藤椒鲜椒酱、葱油拌面酱、蒜蓉酱、火鸡面酱】、浓缩鸡汁调味料（半固态复合调味酱）、涮羊肉蘸料、涮羊肉涮料（锅底料）（清汤、红油、番茄、麻辣、菌汤）、菌菇类复合调味料、肉类复合调味料、烧烤酱调味料（原味、香辣味、黑胡椒味、奥尔良味）、番茄酱调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.4 腌辣椒、剁椒、泡椒、榨菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 白砂糖、冰糖、绵白糖、金砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、猪肉沫应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.15 玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、香料菜水应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.22 鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。。
- 2.1.23 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.24 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.25 玉米粉、大米粉、小麦粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.26 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.27 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.28 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.29 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.31 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.39 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40 谷氨酸钠、味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.53 大豆磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.54 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.55 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.56 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.57 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.59 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.60 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.61 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.62 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.63 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.64 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.65 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.66 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.67 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.68 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.69 花生碎、芝麻、葵花籽仁、亚麻籽仁、芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.70 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.71 火腿应符合 GB/T 19088 的规定。
- 2.1.72 藤椒油、花椒油、葱油、韭花酱、腐乳粉、沙茶酱、海鲜酱、柱侯酱、蒜香粉、老干妈（半固态调味料）、十三香、辣椒酱、丘比沙拉酱、寿司调味液、千岛酱、甜辣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.73 料理清酒应符合 SB/T 10416 的规定。。
- 2.1.74 花生蛋白素肉（大豆蛋白制品）、花生蛋白粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.75 虾干、大地鱼、瑶柱应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.76 虾酱、鲍鱼酱、鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.77 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.78 羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.79 淡奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.80 苹果应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.81 黄芥末应符合 SB/T 10755 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	从样品中随机取出适量，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，温开水漱口后，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
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
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^b 无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^c 柠檬黄， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 日落黄， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 赤藓红， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^c 胭脂红， g/kg	≤ 0.2（仅适用于沙拉酱的检验） 0.5（适用于除沙拉酱外的其他产品）	GB 5009.35
^c 亮蓝， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c β-胡萝卜素， g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^c 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 乙二胺四乙酸二钠， g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或GB 5009.278
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^c 天门冬酰苯丙氨酸甲酯， g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^c 乙酰磺胺酸钾， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
^c 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计）， g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^c 三氯蔗糖， g/kg	≤ 0.25	GB 22255或GB 5009.298
^d 3-氯-1,2-丙二醇， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注1：a仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品，其中酸价不适用于用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品；

b可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定；

c仅适用添加该种添加剂的产品，且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；

d仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品；

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食产品其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
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱（水、面粉、食用盐）、蛋黄酱、辣椒酱、料理清酒、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油【大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、花生油、棕榈油、芝麻油（香油）中的一种或几种】、蚝油、羊油、大豆蛋白粉、花生蛋白粉、花生蛋白素肉（花生蛋白制品）、禽蛋（鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种或几种）、绵白糖、金砂糖、食用盐、香辛料【辣椒、辣椒粉、花椒、花椒粉、白胡椒、黑胡椒（粉）、八角、姜、葱、蒜、蒜粉、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、香菜籽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、米酒、蜂蜜、淡奶油、苹果、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、柠檬汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁（蚝、水、食用盐）、食用菌（木耳、香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、茶树菇、杏鲍菇、平菇、鸡腿菇中的一种或几种）、香料菜水（香菇、杏鲍菇、洋葱、胡萝卜、香芹、香菜、小茴香、葱、姜为原料，加入或不加入鱼头，经煲制、过滤而成）、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、火腿、藤椒油、花椒油、辣椒油、葱油、韭花酱、甜辣酱、泡椒、剁椒、榨菜、腐乳粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、小麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、猪肉末、鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、黄豆、花生碎、芝麻、葵花籽仁、亚麻籽仁、芝麻酱、花生酱、椰子粉、腐乳、韭菜花、芥末（粉碎）、黄芥末、炼乳中的几种为主要原料，加入或不加入虾干、大地鱼、瑶柱、虾酱、鲍鱼酱、丘比沙拉酱（外购）、寿司调味液（外购）、海鲜酱、柱侯酱、鱼露、沙茶酱、千岛酱【植物油、水、白砂糖、食醋、盐渍黄瓜、鸡蛋黄、食用盐、番茄酱、香辛料、食品添加剂（黄原胶、乙二胺四乙酸二钠）】、蒜香粉、老干妈（半固态调味料）、十三香（固态调味料）、大豆磷脂、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、姜黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、食品用香精、食用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、香叶油中的一种或几种】中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味酱。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。