



41336S-2023



平顶山永得旺食品有限公司企业标准

Q/PYS 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

平顶山永得旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山永得旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马用。

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。

本标准适用于以食用盐、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、花生油、中的一种或几种）、鲜（冻）禽畜（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）肉（经清洗、绞制、炒制）、蚝油、味精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、酵母抽提物、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒、酸笋、腌芥菜中的一种或几种）、香辛料【洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、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、罗晃子、百里香、香莱兰、花椒、姜中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、白芷、桂圆、枸杞子、蔬菜（姜、葱、蒜、洋葱、韭菜花、香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒、西红柿、芹菜中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、骨素、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱、油辣椒、番茄酱、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、芝麻、花生仁、葵花籽仁、食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、食用菌（香菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、真姬菇、口蘑、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液、调味油（芥末油、辣椒油、藤椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油、孜然油中的一种或几种）、蛋黄粉、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（干贝素）、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、褐藻酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、冰醋酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、食品用香精、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、乳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理、配料、熬制或炒制、灌装、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料。

根据产品所用原辅料及食用方式的不同，产品分为：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）禽畜肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 橘皮（陈皮）、白芷、桂圆、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 蔬菜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、辣椒酱、油辣椒应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.22 芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 酸水解植物蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.26 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.27 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 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 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.34 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.35 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.43 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.49 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.50 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.51 甘氨酸应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.52 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.53 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.56 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.57 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.58 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.61 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.62 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.63 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.64 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.65 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.66 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.67 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.68 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.69 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.70 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.71 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.72 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.73 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.74 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.75 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.76 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.77 生活饮用水应符合 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	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 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 姜黄素，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^c β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

^c 阿斯巴甜, g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^c 安赛蜜, g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
^c 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^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 双乙酸钠, g/kg	≤	2.5	GB 5009.277
^c 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^c 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^d 磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^e 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注: a仅适用于含油型半固态复合调味料, 其中酸价不适用于含酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、番茄调味酱、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、冰醋酸、乳酸等发酵型配料、酸性配料的产品;

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仅适用于添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠的产品;

e仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

*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

即食类产品的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、净含量及允许短缺量、酸价（仅适用于含油型半固态复合调味料）、过氧化值（仅适用于含油型半固态复合调味料）、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、花生油、中的一种或几种）、鲜（冻）禽畜（猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）肉（经清洗、绞制、炒制）、蚝油、味精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、酵母抽提物、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒、酸笋、腌芥菜中的一种或几种）、香辛料【洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、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、白欧芹、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒、姜中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、白芷、桂圆、枸杞子、蔬菜（姜、葱、蒜、洋葱、韭菜花、香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒、西红柿、芹菜中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、骨素、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱、油辣椒、番茄酱、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、芝麻、花生仁、葵花籽仁、食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、食用菌（香菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、真姬菇、口蘑、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液、调味油（芥末油、辣椒油、藤椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油、孜然油中的一种或几种）、蛋黄粉、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（干贝素）、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、褐藻酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、冰醋酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、食品用香精、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、乳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理、配料、熬制或炒制、灌装、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，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。

平顶山永得旺食品有限公司