



413309S-2023



洛阳市好芝道食品有限公司企业标准

Q/LHZD 0005S-2023

半固态复合调味料

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

洛阳市好芝道食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市好芝道食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市好芝道食品有限公司。

本标准主要起草人：吕治宇。

本标准自实施之日起代替Q/LHZD 0005S-2021。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油(大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种)、生活饮用水、大豆、蚕豆、花生(仁)、芝麻、葱、洋葱、姜、蒜、辣椒(粉)、孜然(粉)、花椒、胡椒(黑胡椒、白胡椒)、八角、香辛料(小茴香、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、月桂叶、芫荽、桂皮、砂仁、丁香、草果、蒟蒻、当归、留兰香、百里香、迷迭香、香茅中的一种或几种)、香菇、豆豉、花生酱、芝麻酱、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、番茄酱、泡椒、泡姜、芽菜、红油豆瓣酱、红油辣椒面、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)猪肉、牛肉膏调味料(牛肉、牛骨、食用盐、食用葡萄糖、香辛料、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、食用香料、呈味核苷酸二钠)、食用猪油、食用鸡油、食用牛油、复合果汁饮料(水、白砂糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、柠檬酸、维生素C、果胶、黄原胶、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精)、腐乳调味粉(腐乳、麦芽糊精、食用盐)、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉中的一种或几种)、麻椒油、辣椒油、食用盐、绵白糖、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、食醋、蚝油、鲜味蚝油风味复合调味料(水、蚝汁、酿造酱油、白砂糖、食用盐、乙酰化二淀粉磷酸酯)中的几种为原料,添加酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、黄原胶、脱氢乙酸钠、柠檬酸、乙基麦芽酚、辣椒红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、食品用香精(花椒味香精、胡椒味香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油味香精、肉味香精、芥末油味香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种)、食品用香料(洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、孜然油、辣椒油树脂、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、甘草酊、白芷酊、肉豆蔻油、香叶油、当归根油、黄芥末提取物中的一种或几种)中的几种,经预处理、配料、熬制或炒制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据所用原料不同,产品可分为:五香芝麻酱、香辣芝麻酱、孜然芝麻酱、美味蘸料、香辣蘸料、四川红油拌菜料、葱油拌菜料、四川油辣子、风味豆豉油辣椒、香辣脆油辣椒、油辣椒、宫保鸡丁调味料、鱼香肉丝调味料、麻婆豆腐调味料、大盘鸡调味料、牛肉面调料、茄汁面调料、杂酱面调料、重庆小面调料、原味辣酱、蒜蓉辣酱、剁椒酱、拌饭酱、香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 花生（仁）应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 辣椒（粉）应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.15 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.18 蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.19 孜然（粉）应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 白胡椒应符合 GB/T 7900 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 黑胡椒应符合 GB/T 7901 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 香辛料（小茴香、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、月桂叶、芫荽、桂皮、砂仁、丁香、草果、蒟蒻、当归、留兰香、百里香、迷迭香、香茅）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.28 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 泡椒、泡姜应符合 SB/T 10756 和 GB 2714 的规定。

- 2.1.34 芽菜应符合 NY/T 872 的规定。
- 2.1.35 红油豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.36 红油辣椒面应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.37 鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.38 牛肉膏调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 食用猪油、食用鸡油、食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.40 复合果汁饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.41 腐乳调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 麻椒油、辣椒油应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.45 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.46 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.49 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.50 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.51 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.52 鲜味蚝油风味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.55 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.58 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.59 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.60 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.62 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.63 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.64 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.67 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	浓稠状固液混合体，允许固液分离	取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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
水分/(g/100g)	≤ 80	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计）/(g/100g)	≤ 8	GB 5009. 44
酸价（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. 9	GB 5009. 12
无机砷 ^a （以As计）/(mg/kg)	≤ 0. 1	GB 5009. 11
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1. 0	GB 5009. 28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计）/（g/kg）	≤ 1. 0	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 ^d （以脱氢乙酸计）（g/kg）	≤ 0. 5	GB 5009. 121
黄曲霉毒素 B ₁ ^e /（μ g/kg）	≤ 5. 0	GB 5009. 22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 可先测定其总砷,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。

b 仅适用于添加山梨酸钾的产品。

c 仅适用于添加苯甲酸钠的产品。

d 仅适用于添加苯甲酸钠的产品。

e 仅适用于添加芝麻、花生（仁）、芝麻、芝麻酱、花生酱的产品的检验。

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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
a 样品的分析与处理按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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种)、生活饮用水、大豆、蚕豆、花生(仁)、芝麻、葱、洋葱、姜、蒜、辣椒(粉)、孜然(粉)、花椒、胡椒(黑胡椒、白胡椒)、八角、香辛料(小茴香、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、月桂叶、芫荽、桂皮、砂仁、丁香、草果、苜蓿、当归、留兰香、百里香、迷迭香、香茅中的一种或几种)、香菇、豆豉、花生酱、芝麻酱、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、韭花酱、番茄酱、泡椒、泡姜、芽菜、红油豆瓣酱、红油辣椒面、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)猪肉、牛肉膏调味料(牛肉、牛骨、食用盐、食用葡萄糖、香辛料、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、食用香料、呈味核苷酸二钠)、食用猪油、食用鸡油、食用牛油、复合果汁饮料(水、白砂糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、柠檬酸、维生素 C、果胶、黄原胶、 β -胡萝卜素、亮蓝、食用香精)、腐乳调味粉(腐乳、麦芽糊精、食用盐)、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉中的一种或几种)、麻椒油、辣椒油、食用盐、绵白糖、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、食醋、蚝油、鲜味蚝油风味复合调味料(水、蚝汁、酿造酱油、白砂糖、食用盐、乙酰化二淀粉磷酸酯)中的几种为原料,添加酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、黄原胶、脱氢乙酸钠、柠檬酸、乙基麦芽酚、辣椒红、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、食品用香精(花椒味香精、胡椒味香精、葱油味香精、洋葱味香精、蒜油味香精、辣椒味香精、八角茴香油味香精、肉味香精、芥末油味香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种)、食品用香料(洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、黑胡椒油、白胡椒油、孜然油、辣椒油树脂、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、甘草酊、白芷酊、肉豆蔻油、香叶油、当归根油、黄芥末提取物中的一种或几种)中的几种,经预处理、配料、熬制或炒制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。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,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。

洛阳市好芝道食品有限公司