



413337S-2023



焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂企业标准

Q/JXH 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂 发布

前 言

本标准由焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂提出。

本标准起草单位：焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂。

本标准主要起草人：刘会东。

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、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、发酵黄豆、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、酿造酱油、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、白砂糖、味精、鸡精、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、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、小米辣、料酒、酵母抽提物、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、生姜、香辛料或香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、白胡椒、黑胡椒、香豆蔻、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、欧芹、芫荽籽、山奈、香荚兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种）、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌、双孢蘑菇中的一种或几种）、鲜/冻（猪、牛、鸡、羊）肉、萝卜、鸡蛋、蛋黄酱、土豆、鲜辣椒、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、米酒、芝麻、花生、大豆、枸杞、红枣、芫荽、西红柿（番茄）、奶油、全脂乳粉、蜂蜜、白芷、陈皮、魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、生活饮用水中的几种为主要原料，辅以或不辅以海鲜调味酱、排骨味调味酱、柱候调味酱、香菇酱、蒜蓉酱、风味调味酱中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精、海鲜味香精、麻辣香精、红葱香精、大蒜香精、花椒香精中的一种或多种）、添加或不添加黄原胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合煮制或炒制或熬制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的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。

根据原辅料不同及食用方式的不同，产品分类为即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

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 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.3 发酵黄豆应符合 GB 2712 的规定。

2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.5 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

- 2.1.6 腐乳应符合 SB/T 10170 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 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 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、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18 小米辣应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 姜、葱、蒜、西红柿（番茄）萝卜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 鲜/冻（猪、牛、鸡、羊）肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.25 鸡蛋应符合 SB/T 10638 的规定。
- 2.1.26 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.27 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.28 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.29 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.30 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.32 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.33 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.37 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

- 2.1.38 茺蓂应符合 DB62/T4098 的规定。
- 2.1.39 奶油应符合 GB 19464 的规定。
- 2.1.40 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.41 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.42 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.43 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.44 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.45 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.46 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.47 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.48 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.49 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.50 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.51 海鲜调味酱、排骨味调味酱、柱候调味酱、香菇酱、蒜蓉酱、风味调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.52 食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精、海鲜味香精、麻辣香精、红葱香精、大蒜香精、花椒香精）符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.55 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.58 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.59 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.60 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.61 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。Q/HLS 0002S-2023
- 2.1.62 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.63 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.64 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.66 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.67 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.68 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.69 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.70 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.71 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.72 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	试验方法
性状	半固态，允许固液分层	取适量样品，置于结晶干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （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 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^c ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
β-胡萝卜素 ^e ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
姜黄素 ^e ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890

注 1：a 仅限于产品中脂肪含量大于 10%的产品，其中酸价不适用于含豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、西红柿（番茄）、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠的产品；

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

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	0. 3MPN/g	1. 5MPN/g	GB 4789. 3MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

^b 不适用于以发酵制品（郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、发酵黄豆、酿造酱油）为主要原料，的产品且后序无杀菌工艺的产品。

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价【不适合于含豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、西红柿（番茄）、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠的产品】、过氧化值、菌落总数【仅限即食类产品（以发酵制品豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳为主要原料的产品且后序无杀菌工艺的产品除外）】、大肠菌群（仅限即食类产品）。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、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、发酵黄豆、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、酿造酱油、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、白砂糖、味精、鸡精、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、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、小米辣、料酒、酵母抽提物、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、生姜、香辛料或香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、白胡椒、黑胡椒、香豆蔻、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香茅兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种）、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌、双孢蘑菇中的一种或几种）、鲜/冻（猪、牛、鸡、羊）肉、萝卜、鸡蛋、蛋黄酱、土豆、鲜辣椒、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、米酒、芝麻、花生、大豆、枸杞、红枣、芫荽、西红柿（番茄）、奶油、全脂乳粉、蜂蜜、白芷、陈皮、魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、生活饮用水中的几种为主要原料，辅以或不辅以海鲜调味酱、排骨味调味酱、柱候调味酱、香菇酱、蒜蓉酱、风味调味酱中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精、海鲜味香精、麻辣香精、红葱香精、大蒜香精、花椒香精中的一种或多种）、添加或不添加黄原胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合煮制或炒制或熬制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定

焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂