



413038S-2023



河南莫小仙食品有限公司企业标准

Q/MXX 0003S-2023

# 半固态复合调味料

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南莫小仙食品有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南莫小仙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜艳艳、刘明明。

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植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油、猪骨汤、鸡骨汤、洋葱、葱、蒜、姜、食用盐、味精、白砂糖、剁辣椒、辣椒（粉）、芝麻、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、番茄酱、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、辣椒酱中的一种或多种为原料，添加或不添加沙茶酱、鸡蛋、鸡骨、猪骨、螺蛳、虾、泡姜、泡椒、泡豇豆、酸菜（白菜、萝卜、豆角）、香菇、饮用水、牛肝菌、番茄、乳酸、猪肉、牛肉、鸡肉、鱼肉、羊肉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、大豆拉丝蛋白、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、黑胡椒、白胡椒、麻椒）、果葡糖浆、辣椒红、辣椒素（辣椒调味料）、辣椒油树脂、维生素 E（d1- $\alpha$ -生育酚）（抗氧化剂）、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、三聚磷酸钠、羟丙基淀粉、苯甲酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸链球菌素、食品用香精、食品用香料（花椒提取物）、酵母抽提物、鸡精调味料、浓缩牛肉汁调味料、醪糟、白酒、食用酒精、冰糖、蚝油中的一种或多种，经预处理、调配、熟制（炒制或炸制或熬制）或不熟制、灌装、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食类与非即食类半固态复合调味料。

产品分类根据原料不同分为以下几类：即食类：牛肉味复合调味料（酱）、鸡肉味复合调味料（酱）、羊肉味复合调味料（酱）、猪肉味复合调味料（酱）、海鲜味复合调味料（酱）、酸辣味复合调味料（酱）、火锅底料、泡椒味复合调味料（酱）、辣椒油复合调味料（酱）、花生味复合调味料（酱）、芝麻味复合调味料（酱）、番茄酱味复合调味料（酱）、香辛料味复合调味料（酱）。

非即食类：火锅底料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.2 食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.3 猪骨汤、鸡骨汤、沙茶酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.4 鸡骨、猪骨、猪肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.5 螺蛳、虾应符合GB 2733的规定。
- 2.1.6 洋葱应符合GH/T 1139的规定。
- 2.1.7 葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.8 蒜应符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.9 姜应符合GH/T 1172的规定。

- 2.1.10 香菇、牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 番茄应干净清洁、无污染、无腐烂， 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.14 味精应符合GB 2720 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和GB/T 317 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定
- 2.1.18 辣椒酱应符合NY/T 1070 的规定。
- 2.1.19 泡姜、泡椒、泡豇豆、酸菜（白菜、萝卜、豆角） 、剁辣椒应符合GB 2714 的规定。
- 2.1.20 辣椒（粉）应符合GB/T 30382 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合GB/T 14215 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.25 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.30 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.31 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.34 大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.35 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、黑胡椒、白胡椒、麻椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 辣椒素应符合 Q/12A0076S 的规定，见附录 A。
- 2.1.385，-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.43D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.45 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.46 酵母抽提物应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.47 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.48 醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.49 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.50 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.51 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.52 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.53 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.54 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.55 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.56 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.57 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.58 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.59 鱼肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.60 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.61 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.62 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.63 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.64 浓缩牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 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	从样品中取出 50g, 倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察其色泽、性状与杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.9	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg ≤	0.5	GB 5009.121
磷酸盐 <sup>c</sup> 【以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计】, g/kg ≤	20.0	GB 5009.256
甲基汞 <sup>d</sup> (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17

注 1: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 指标仅适用于含油型产品【配料中使用豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、番茄酱、酿造食醋、柠檬酸、泡姜、泡椒、泡豇豆、酸菜 (白菜、萝卜、豆角)、剁辣椒的产品除外】

注 3: b 指标仅适用于含油型产品。

注 4: c 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验, 且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。

注 5: d 指标仅适用于原料中使用螺蛳、海虾的产品。

## 2.4 微生物限量

即食类产品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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

<sup>b</sup> 不适用于【使用豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、酿造酱油、酿造食醋等发酵性配料为主料且后序无杀菌

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 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求 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 GB2761 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、酸价【仅适用于含油型产品【配料中使用豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、酿造食醋、柠檬酸、泡姜、泡椒、泡豇豆、酸菜（白菜、萝卜、豆角）、剁辣椒的产品除外】】、过氧化值（仅适用于含油型产品）、菌落总数【仅适用于即食类产品，使用豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、酿造酱油、酿造食醋等发酵性配料为主料且后序无杀菌工艺的产品除外】、大肠菌群（仅适用于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

天津市食品安全企业标准

Q/12A0076S-2023

辣椒调味料

备案号: 120055S-2023  
备案日期: 2023 年 04 月 26 日



2023 年 04 月 26 日发布

2023 年 04 月 26 日实施

天津市天联调味制品有限公司发布

## 前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市天联调味品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：徐建新

本标准于2010年03月首次发布。

本标准于2013年03月第一次修订。

本标准于2014年03月第二次修订，修订内容如下：

- 1.增加了原辅料的符合GB2761、GB2762的要求。
- 2.取消了产品辣度的分类要求。
- 3.将原料干辣椒采用标准改为国家标准。
- 4.将理化指标中“辣椒素类物质总量”改为统一指标要求。
- 5.修改了颗粒度指标要求及检测方法。

本标准于2016年05月第三次修订，修订内容如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 调整了理化指标；
- 调整了微生物指标及检测方法。

本标准于2017年06月进行第四次修改，修改内容如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 增加了原料要求；
- 调整了分类内容；
- 调整了理化指标。

本标准于2019年8月进行第五次修订，修订了保质期要求。

本标准于2020年9月进行第六次修订，修订了保质期要求。

本标准与2023年4月进行第七次修订，修订了理化指标种及致病菌要求

Q B

Q/12400705-2023

## 辣椒调味料

### 1 范围

本标准规定了辣椒调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以干辣椒、水为原料，添加或不添加麦芽糊精、葡萄糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物、香辛料（不含罂粟种子）、水和食品添加剂：5-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食品用香精，经切断、筛选、浸泡水提取、过滤、浓缩、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料混合或不配料混合、制粒或不制粒、包装加工制成的非即食辣椒调味料。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水的标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术规范
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 21266 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法
- GB/T 21725 天然香辛料分类
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q B

Q/1240076S-2023

国家市场监督管理总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》  
国家市场监督管理总局令第102号《食品标识管理规定》

### 3 分类

按照原料不同分为粉末辣椒调味料、颗粒辣椒调味料、液态辣椒调味料、复合辣椒调味料。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 干辣椒：应符合GB/T 30382的规定。  
4.1.2 水：应符合GB 5749的规定。  
4.1.3 麦芽糊精：应符合GB 15203、GB/T 20884的规定。  
4.1.4 香辛料（不含罂粟种子）：应符合GB/T 15691、GB/T21725的规定。  
4.1.5 食品用香精：应符合GB 30616的规定。  
4.1.6 葡萄糖：应符合GB/T20880、GB15203的规定。  
4.1.7 食用玉米淀粉：应符合GB/T8885、GB31637的规定。  
4.1.8 二氧化硅：应符合GB25576的规定。  
4.1.9 5'-呈味核苷酸二钠：应符合GB1886.171的规定。  
4.1.10 酵母抽提物：应符合GB/T23530的规定。  
4.1.11 以上原辅料还应符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。

#### 4.2 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			
	粉末	颗粒	液态	复合
色泽	具有本产品特有的色泽			
组织形态	粉末状，疏松无结块	颗粒状，允许有少量粉末存在	透明液体，允许有少量沉淀	粉状或粒状，疏松无结块
湿气味	具有本产品特有的湿气味，无异味			
杂质	无正常视力可见外来杂质			

#### 4.3 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			
	粉末	颗粒	液态	复合
水分，g/100g	≤	8.0	----	14.0
颗粒度(80目(0.18mm孔径)筛上物)，g/100g	≥	----	60	----
总灰分，g/100g	≤	6.0	----	10.0
酸不溶性灰分，g/100g	≤	1.6	----	5.0
辣椒素类物质总量，g/kg	≥	0.6		
无机砷(以As计)，mg/kg	≤	0.1		
铅(Pb)，mg/kg	≤	1.0		
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》			

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采用方案及限量(以/25g表示)

Q/1240076S-2023

	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	---
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病微生物可接受水平的限量值；M 为致病微生物的最高安全限量值。

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相关标准规定。

4.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 规定。

#### 4.6 产品真实性要求

产品中不得添加非食用物质。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 5 试验方法

##### 5.1 感官检验

粉末、颗粒：将样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用棒沾取少量样品尝其滋味。

液态：将样品放入洁净的烧杯中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用棒沾取少量样品尝其滋味。

##### 5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按 GB5009.3 中规定的方法测定。

5.2.2 颗粒度：称取 100g（精确到 0.1g）混合均匀的被测样品于 80 目（孔径 0.18mm）标准分样筛上，置于振荡器上振荡 1 分钟，取下准确称重筛上物，按下式计算颗粒度：

$$x = \frac{m_1}{m_0} \times 100$$

式中：x — 颗粒度，g/100g；

$m_1$  — 未过筛的被测样品质量，g；

$m_0$  — 被测样品总质量，g。

5.2.3 总灰分：按 GB5009.4 中规定的方法测定。

5.2.4 酸不溶性灰分：按 GB5009.4 中规定的方法测定。

5.2.5 辣椒素类物质总量：按 GB/T 21266 中规定的方法测定。

5.2.6 无机砷：按 GB 5009.11 中规定的方法测定。

5.2.7 铅：按 GB 5009.12 第一法的规定测定。

##### 5.3 微生物指标检验

致病菌：按 GB 4789.4、GB 4789.10 中第二法的规定检验。

#### 6 检验规则

##### 6.1 组批与抽样

由同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种为一组批。每批产品在成品库中随机抽取 18 袋，总样品量不超过 2000g。

Q/12A000705-2023

## 6.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

### 6.2.1 出厂检验

每批产品由生产厂的检验部门按本标准规定进行检验，经检验合格者，签发合格证的产品，方准出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、颗粒度、净含量。

### 6.2.2 型式检验

型式检验应包括本标准对产品的全部要求，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 新产品试制鉴定时；
- 当原料来源、生产设备有改变时；
- 停产半年以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监督部门提出要求时。

### 6.3 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，即判定产品合格；微生物指标出现不合格项目时，即判定该批产品不合格，且不得复验；其他指标出现不合格项目时，应从同一组批中加倍抽样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定，包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装袋应符合 GB 4806.7、GB/T10004 的规定，外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 7.3 运输

运输车辆必须清洁、干燥、有防晒、防雨淋设施，并且不得与有毒、有害、有异味物品混运。

### 7.4 贮存

成品需贮存在避免日光直射的库房中，并保持干燥、通风良好，不得与有毒、有害、有异味物品混存。

### 7.5 保质期

在符合上述的条件下保质期为：未添加辅料的产品自生产之日起在未开封条件下保质期 36 个月；添加辅料的产品自生产之日起在未开封条件下保质期 18 个月。

The image features two large, light gray, stylized letters, 'Q' and 'B', positioned at the bottom of the page. The 'Q' is on the left and the 'B' is on the right. They are rendered in a clean, sans-serif font with a slight shadow effect, giving them a three-dimensional appearance. The 'Q' has a small tail at the bottom right, and the 'B' has a classic two-loop structure.

Q/12A0076S-2023

## 编制说明

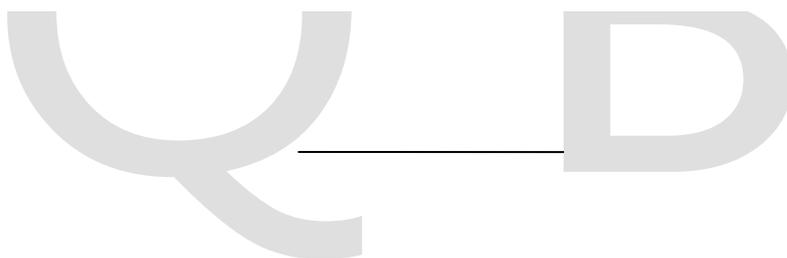
我公司为了全面、严格的指导其规范性生产，保证产品批量生产的质量安全，维护广大消费者的合法权益，特制订 企业标准作为本企业生产的依据。

本标准适用于以干辣椒、水为原料，添加或不添加麦芽糊精、葡萄糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物、香辛料（不含罂粟种子）、水和食品添加剂：5-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食品用香精，经切断、筛选、浸泡水提取、过滤、浓缩、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料混合或不配料混合、制粒或不制粒、包装加工制成的非即食辣椒调味料。

标准中各项指标的确定依据如下：

- 1、感官要求、理化指标中颗粒度、辣椒素类物质总量是根据产品自身特点制定；
- 2、理化指标中水分、总灰分、酸不溶性灰分 的指标是参照 GB/T 23183-2009 《辣椒粉》确定的，与 GB/T 23183-2009 《辣椒粉》相比，水分、总灰分指标严于 GB/T 23183-2009 《辣椒粉》；
- 3、无机砷、铅的指标是参照 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定的；其中铅指标严于 GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的香辛料类 为 $\leq 1.5\text{mg/kg}$ ，本标准规定为 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。
- 4、致病菌是按照 GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》而制定。
- 5、净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。
- 6、本产品得不添加苏丹红等非食品原料及添加剂。

Q/12A0076S-2023



## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油、猪骨汤、鸡骨汤、洋葱、葱、蒜、姜、食用盐、味精、白砂糖、剁辣椒、辣椒（粉）、芝麻、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、番茄酱、芝麻酱、花生酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、辣椒酱中的一种或多种为原料，添加或不添加沙茶酱、鸡蛋、鸡骨、猪骨、螺蛳、虾、泡姜、泡椒、泡豇豆、酸菜（白菜、萝卜、豆角）、香菇、饮用水、牛肝菌、番茄、乳酸、猪肉、牛肉、鸡肉、鱼肉、羊肉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、大豆拉丝蛋白、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、黑胡椒、白胡椒、麻椒）、果葡糖浆、辣椒红、辣椒素（辣椒调味料）、辣椒油树脂、维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)（抗氧化剂）、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、三聚磷酸钠、羟丙基淀粉、苯甲酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸链球菌素、食品用香精、食品用香料（花椒提取物）、酵母抽提物、鸡精调味料、浓缩牛肉汁调味料、醪糟、白酒、食用酒精、冰糖、蚝油中的一种或多种，经预处理、调配、熟制（炒制或炸制或熬制）或不熟制、灌装、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食类与非即食类半固态复合调味料。

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。

河南莫小仙食品有限公司