



413044S-2023



郑州英照调味食品有限公司企业标准

Q/ZYT 0003S-2023

复合调味酱（半固态复合调味料）

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

郑州英照调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州英照调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：庞振东。

H N
Q B

复合调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了复合调味酱（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油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、亚麻籽油、牛油、鸡油、猪油、羊油、鸭油）、棕榈起酥油、生活饮用水、食用盐、鱼露、海米、干贝、鱼干、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、辣椒酱、番茄酱、芥末酱、韭花酱、虾酱、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、味精、白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、黄酒、白酒、调味料酒、米酒、大葱、洋葱、生姜、大蒜、芹菜、茺荳、鲜辣椒、番茄、干海参、鱿鱼、淡菜、百合、海带、牡蛎、金钩、裙带菜、番茄粉、韭菜花、南瓜、香辛料（高良姜、豆蔻、辣椒、肉桂、茺荳、孜然、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、草果、荳蔻、花椒、洋葱、砂仁、姜黄、迷迭香、香茅）、当归、大豆、陈皮、白芷、枸杞、大枣、山楂、桂圆、牛肉粒、猪肉粒、鸡肉粒、酸菜、榨菜、腌制大蒜、腌制辣椒、香菇、牛肝菌、松茸、姬松茸、羊肚菌、金针菇、木耳、鸡枞菌、茶树菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇、竹笋、芝麻、花生、芝麻酱、花生酱、果葡糖浆、酿造食醋、酵母抽提物、麦芽糊精、桃酥、小麦粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、酿造酱油、酸水解植物蛋白调味液、蚝油、腐乳、咖喱粉、南乳汁、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的几种为原料，加入或不加入海鲜酱、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、维生素E、D-异抗坏血酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、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、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、肉香香精、排骨味香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇香精、豆豉香精、藤椒香精、香辣香精、椒盐香精、奥尔良香精、咸味香精、五香香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、黄原胶、琥珀酸二钠、 β -胡萝卜素、红曲米、冰乙酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酸钠、茶多酚、乳酸链球菌素、柠檬黄、胭脂红中的一种或几种，经预处理、分切或不分切、配料、熬煮（熟制）、包装而成包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的复合调味酱（半固态复合调味料）。

根据食用方式不同可分为：即食复合调味酱（半固态复合调味料）、非即食复合调味酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、亚麻籽油应符合GB 2716 的规定。

2.1.2 牛油、鸡油、猪油、羊油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 棕榈油起酥油应符合 GB/T 38069的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 海米、鱼干、干贝、金钩应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.14 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.15 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.16 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.17 海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.24 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.27 白酒应符合 GB/T 20821 的规定。
- 2.1.28 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.30 大葱、洋葱、生姜、大蒜、芹菜、茺荽、鲜辣椒、番茄、百合、韭菜花、南瓜、竹笋应新鲜、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.32 鱿鱼应符合 SC/T 3122 的规定。
- 2.1.33 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.34 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.35 牡蛎应符合 GB/T 20552 的规定。
- 2.1.36 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。

- 2.1.37 番茄粉应符合NY/T 1393的规定。
- 2.1.38 香辛料（高良姜、豆蔻、辣椒、肉桂、芫荽、孜然、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、草果、荜茇、花椒、洋葱、砂仁、姜黄、迷迭香、香茅）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 当归应符合卫生健康委员会2019年 第8号公告的规定。
- 2.1.40 大豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.41 陈皮、白芷、枸杞、大枣、桂圆、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.42 牛肉粒、猪肉粒、鸡肉粒应符合GB 2726的规定。
- 2.1.43 酸菜、榨菜、腌制大蒜、腌制辣椒应符合GB 2714的规定。
- 2.1.44 香菇、牛肝菌、松茸、姬松茸、羊肚菌、金针菇、木耳、鸡枞菌、茶树菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.45 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.46 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.47 芝麻酱应符合 LS/T 3220的规定。
- 2.1.48 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.49 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.50 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.51 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.52 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.53 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.54 木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.55 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和GB 2717的规定。
- 2.1.56 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.57 蚝油应符合GB/T 21999 的规定。
- 2.1.58 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.59 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.60 南乳汁应符合GB 31644的规定。
- 2.1.61 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.2的规定。
- 2.1.62 麦芽糖浆应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.63 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.64 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.65 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.66 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。

- 2.1.67 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.68 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.69 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.70 维生素E应符合GB 1886.233的规定。
- 2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.72 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.73 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.74 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.75 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.76 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.77 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.78 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.79 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.80 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.81 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.82 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.83 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.84 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.85 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.86 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.87 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.88 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.89 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.90 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.91 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.92 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.93 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.94 桃酥应符合GB/T 20977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	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明

色 泽	具有产品原料应有的色泽	的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品原料应有的气、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
水分, g/100g	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
^a 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	含油: 5.0 ———	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	含油: 0.25 ———	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^b 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^b 双乙酸钠, g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
^b β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^b 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^b 胭脂红(以胭脂红计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
^d 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
^e 展青霉素, μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
^b 茶多酚(以儿茶素计), g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848
^b 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140

注: a使用发酵型配料(甜面酱)和酿造食醋、冰乙酸等酸性物质的产品除外。

*指标为严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

c仅适用于添加水产动物及其制品的产品。

d仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

e仅适用于添加山楂的产品检验。

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。

2.4 微生物限量

即食类产品、水产调味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 ^a 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
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
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 注 3: b 仅适用于水产调味品。					

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【仅限含油型, 使用发酵型配料(甜面酱)和酿造食醋、冰乙酸等酸性物质的产品除外】、过氧化值(仅限含油型)、菌落总数(仅限即食类产品)、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油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、亚麻籽油、牛油、鸡油、猪油、羊油、鸭油）、棕榈起酥油、生活饮用水、食用盐、鱼露、海米、干贝、鱼干、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、辣椒酱、番茄酱、芥末酱、韭花酱、虾酱、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、味精、白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、黄酒、白酒、调味料酒、米酒、大葱、洋葱、生姜、大蒜、芹菜、茺荑、鲜辣椒、番茄、干海参、鱿鱼、淡菜、百合、海带、牡蛎、金钩、裙带菜、番茄粉、韭菜花、南瓜、香辛料（高良姜、豆蔻、辣椒、肉桂、茺荑、孜然、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、草果、荜茇、花椒、洋葱、砂仁、姜黄、迷迭香、香茅）、当归、大豆、陈皮、白芷、枸杞、大枣、山楂、桂圆、牛肉粒、猪肉粒、鸡肉粒、酸菜、榨菜、腌制大蒜、腌制辣椒、香菇、牛肝菌、松茸、姬松茸、羊肚菌、金针菇、木耳、鸡枞菌、茶树菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇、竹笋、芝麻、花生、芝麻酱、花生酱、果葡糖浆、酿造食醋、酵母抽提物、麦芽糊精、桃酥、小麦粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、酿造酱油、酸水解植物蛋白调味液、蚝油、腐乳、咖喱粉、南乳汁、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的几种为原料，加入或不加入海鲜酱、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、维生素E、D-异抗坏血酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、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、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、肉香香精、排骨味香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇香精、豆豉香精、藤椒香精、香辣香精、椒盐香精、奥尔良香精、咸味香精、五香香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、黄原胶、琥珀酸二钠、 β -胡萝卜素、红曲米、冰乙酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酸钠、茶多酚、乳酸链球菌素、柠檬黄、胭脂红中的一种或几种，经预处理、分切或不分切、配料、熬煮（熟制）、包装而成包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的复合调味酱（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》的要求制订本企业标准，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。

郑州英照调味食品有限公司