



413696S-2023



邓州市新涛食品有限公司企业标准

Q/DXS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

邓州市新涛食品有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市新涛食品有限公司共同提出并起草。

本标准起草人：王珂、冯婉瑜。

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、检验方法等。

本标准适用于以牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油、黄油、山胡椒油、五香调味油、葱姜油、藤椒油、起酥油（棕榈油）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱、芝麻酱、花生酱、韭花酱、番茄酱、鸡蛋（经清洗、打液）、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉、豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆、腐乳、芝麻、花生、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、谷氨酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、酿造食醋、酿造白醋、蚝油、酸菜、榨菜、小米辣、剁辣椒、芽菜、竹笋、洋葱、鲜藤椒、沙姜、韭菜花、野山椒、黄椒、番茄、鲜青椒、红辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、莲菜、韭菜、红萝卜、包菜、牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、辣椒粉、豆豉、香辛料或粉（八角茴香、小茴香、山奈、桂皮、肉豆蔻、高良姜、荜拔、豆蔻、月桂叶、砂仁、草果、调料九里香、丁香、花椒、白胡椒、孜然、红花椒、青花椒、辣椒、花椒中的一种或几种）中的多种为主要原料，加入或不加入生产用水、牛杂、牛脖肉、羊肉、牛肉、猪肉、鸡骨高汤、猪骨高汤、黄灯笼椒酱、沙茶酱、咖喱粉、米酒、黄酒、料酒、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、小麦粉、牛肉松、猪肉松、鸡肉松、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料、麦芽糊精、乳粉、大豆膳食纤维、蟹黄、蟹肉、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉、蟹黄酱、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、辣椒红、亮蓝、山梨糖醇液、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、碳酸钠、碳酸氢钠、食品用香精中的一种或多种，经预处理、调配、炒制或熬制、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的半固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.5 山胡椒油、五香调味油、葱姜油、藤椒油应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 起酥油（棕榈油）应符合 LS/T 3218 的规定。

- 2.1.7 豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.9 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.10 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.15 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 红糖、白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 酿造食醋、酿造白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 酸菜、榨菜、小米辣、剁辣椒、芽菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28 竹笋、洋葱、鲜藤椒、沙姜、韭菜花、野山椒、黄椒、番茄、鲜青椒、红辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、莲菜、韭菜、红萝卜、包菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29 牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 蛹虫草（虫草花）应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.31 辣根粉应符合 GH/T 1174 的规定。
- 2.1.32 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.33 香辛料或粉（八角茴香、小茴香、山奈、桂皮、肉豆蔻、高良姜、荜拔、豆蔻、月桂叶、砂仁、草果、调料九里香、丁香、花椒、白胡椒、孜然、红花椒、青花椒、辣椒、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 牛杂、牛脖肉、羊肉、牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.35 鸡骨高汤、猪骨高汤、黄灯笼椒酱、沙茶酱应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.36 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.37 米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.38 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.39 马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.40 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 牛肉松、猪肉松、鸡肉松应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.42 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.43 酸水解植物（大豆）蛋白调味料应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.44 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.45 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.46 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.47 蟹黄、蟹肉、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.48 蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.49 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.52 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.53 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.54 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.55 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.60 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.63 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.64 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.65 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.66 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.67 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.68 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

- 2.1.69 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.70 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.71 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.72 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.73 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.74 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.75 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.76 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.77 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.78 食品用香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 30	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
酸价(以脂肪计)(KOH) ^b , mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^b , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验;

b 仅适用于含油型产品, 且使用发酵性配料和酸性配料的, 酸价指标不适用;

c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验;

d 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验;

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。

本标准中的水产调味品中不含鱼类调味品。

2.4 微生物限量

水产调味品、即食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 ^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	100	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
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^e , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

注: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

b 仅适用于水产调味品的检测;

d 仅适用于添加牛肉及其制品的检测;

e 仅适用于添加肉制品的产品检测。

2.5 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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食产品、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油、黄油、山胡椒油、五香调味油、葱姜油、藤椒油、起酥油（棕榈油）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱、芝麻酱、花生酱、韭花酱、番茄酱、鸡蛋（经清洗、打液）、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉、豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆、腐乳、芝麻、花生、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、谷氨酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、酿造食醋、酿造白醋、蚝油、酸菜、榨菜、小米辣、剁辣椒、芽菜、竹笋、洋葱、鲜藤椒、沙姜、韭菜花、野山椒、黄椒、番茄、鲜青椒、红辣椒、葱、姜、蒜、洋葱、芹菜、莲菜、韭菜、红萝卜、包菜、牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、辣根粉、豆豉、香辛料或粉（八角茴香、小茴香、山奈、桂皮、肉豆蔻、高良姜、荜拔、豆蔻、月桂叶、砂仁、草果、调料九里香、丁香、花椒、白胡椒、孜然、红花椒、青花椒、辣椒、花椒中的一种或几种）中的多种为主要原料，加入或不加入生产用水、牛杂、牛脖肉、羊肉、牛肉、猪肉、鸡骨高汤、猪骨高汤、黄灯笼椒酱、沙茶酱、咖喱粉、米酒、黄酒、料酒、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、小麦粉、牛肉松、猪肉松、鸡肉松、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料、麦芽糊精、乳粉、大豆膳食纤维、蟹黄、蟹肉、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉、蟹黄酱、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、辣椒红、亮蓝、山梨糖醇液、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、碳酸钠、碳酸氢钠、食品用香精中的一种或多种，经预处理、调配、炒制或熬制、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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准，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。

邓州市新涛食品有限公司