



413485S-2023



洛阳百年优品生物技术有限公司企业标准

Q/LBY 0004S-2023

半固态复合调味料

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

洛阳百年优品生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳百年优品生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白照宏。

HN

QB

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经动物检疫部门检疫合格的鲜（冻）鸡骨肉架、鲜（冻）牛骨肉架、鲜（冻）猪骨肉架为原料，经预处理、水煮提取、除油或不除油，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用葡萄糖、食用鸡油、食用牛油、食用猪油、酵母抽提物、谷朊粉、大豆植物蛋白、香辛料（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、洋葱、高良姜、山奈、砂仁、月桂、草果、肉桂中的几种）、白芷、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、淀粉磷酸酯钠、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、槐豆胶、阿拉伯胶、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(d1- α -生育酚)、维生素 C(抗坏血酸)、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精、甘氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚中的几种，经浓缩、调味、包装制成的包含两种或两种以上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 鲜（冻）鸡骨肉架应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）牛骨肉架、鲜（冻）猪骨肉架应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 食用鸡油、食用牛油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。

2.1.10 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 酪蛋白酸钠符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.18 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。

- 2.1.19 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.22 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.25 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.27 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.31 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.32 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.36 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.37 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	取适量试样于洁净白瓷盘内，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气、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
水分, g/100g	≤	80.0	GB 5009.3
总氮(以 N 计), g/100g	≥	1.0	GB 5009.5
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥	0.20	GB 5009.235
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(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	≤	0.8	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限于添加该食品添加剂产品的检测。			
b 使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的, 此项不适用。			
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 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 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、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经动物检疫部门检疫合格的鲜（冻）鸡骨肉架、鲜（冻）牛骨肉架、鲜（冻）猪骨肉架为原料，经预处理、水煮提取、除油或不除油，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用葡萄糖、食用鸡油、食用牛油、食用猪油、酵母抽提物、谷朊粉、大豆植物蛋白、香辛料（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、洋葱、高良姜、山奈、砂仁、月桂、草果、肉桂中的几种）、白芷、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、淀粉磷酸酯钠、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、槐豆胶、阿拉伯胶、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(dl- α -生育酚)、维生素 C(抗坏血酸)、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精、甘氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚中的几种，经浓缩、调味、包装制成的包含两种或两种以上调味料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》有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》及其他相关标准要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 E(dl- α -生育酚)、维生素 C(抗坏血酸)作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳百年优品生物科技有限公司