



413784S-2023



南阳市嘉隆味业有限责任公司企业标准

Q/NJW 0003S-2023

# 半固态复合调味料

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

南阳市嘉隆味业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市嘉隆味业有限责任公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和南阳市嘉隆味业有限责任公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、姜金朝、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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、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）、芥末油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、双椒酱、青椒酱、红椒酱、腐乳、番茄酱、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、迷迭香、留兰香、调料九里香、欧芹中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿、山药、香菇、茶树菇、白牛肝菌、料酒、黄酒、白酒、蚝油、酿造食醋、酿造酱油、酱腌菜（酸菜、盐渍黄瓜、泡萝卜、泡姜、泡椒、酸豆角中的一种或几种）、鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液、果汁（苹果汁、柠檬汁、青梅汁、草莓汁、刺梨汁中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉汁调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、味精、芝麻、花生仁、葵花籽仁、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、生活饮用水中的几种为主要原料，添加辣椒油、花椒油、藤椒油、青椒油、重瓣红玫瑰、香菇酱、蒜蓉酱、鸡肉、冰乙酸、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、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、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、赤藓红、红曲红、胭脂红、萝卜红、食品用香精、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、配料、搅拌、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据产品所用原辅料不同，产品分为：红烧王酱料（半固态复合调味料）、老抽半固态复合调味料、大红浙醃（半固态复合调味料）、蚝油调味料（半固态复合调味料）（水产调味品）、油醋汁半固态复合调味料、浓缩鸡汁调味料（半固态复合调味料）、大红浙半固态酸性复合调味料、草菇老抽复合调味酱料、老抽王复合调味酱料、红烧酱汁（半固态复合调味料）、番茄复合调味酱料（红烧酱料）、香辛料复合调味酱料（红烧酱料）、十三香复合调味酱料（红烧酱料）、炒色复合调味酱料（红烧酱料）、香菇复合调味酱料（红烧酱料）、大红浙酿半固态酸性复合调味料、酸性调味料（半固态）、复合调味料（红烧酱料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 辣椒酱、双椒酱、青椒酱、红椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.13 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.15 香菇酱、蒜蓉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 白芷、橘皮（陈皮）、山楂、大枣、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18 姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿、山药应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 香菇、茶树菇、白牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.23 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.26 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 果汁（苹果汁、柠檬汁、青梅汁、草莓汁、刺梨汁）应符合 GB 17325 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.31 鸡肉汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.32 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.34 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.37 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.50 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.52 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.53 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.57 三氯蔗糖(蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.61 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.62 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.63 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.64 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.65 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.66 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.67 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.68 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.69 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.70 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.71 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.72 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.73 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.74 辣椒油、花椒油、藤椒油、青椒油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.75 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告 [2010]3 号的规定。
- 2.1.76 萝卜红应符合 GB 25536 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             | ≤ 40.0               | GB 5009.44             |
| <sup>b</sup> 酸价(KOH) (以脂肪计), mg/g | ≤ 5.0 (仅适用于含植物油的产品)  | GB 5009.229            |
|                                   | ≤ 2.5 (仅适用于含动物油的产品)  |                        |
| <sup>b</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g   | ≤ 0.25 (仅适用于含植物油的产品) | GB 5009.227            |
|                                   | ≤ 0.20 (仅适用于含动物油的产品) |                        |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg                | ≤ 0.1                | GB 5009.11             |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg                 | ≤ 0.9                | GB 5009.12             |
| <sup>a</sup> 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg | ≤ 0.65               | GB 5009.97             |
| <sup>a</sup> 三氯蔗糖(蔗糖素), g/kg      | ≤ 0.25               | GB 22255 或 GB 5009.298 |
| <sup>a</sup> 安赛蜜, g/kg            | ≤ 0.5                | GB 5009.140            |
| <sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg         | ≤ 2.0                | GB 5009.83             |

|  |   |                      |                          |
|--|---|----------------------|--------------------------|
| <sup>a</sup> 柠檬黄, g/kg   | ≤ | 0.5                  | GB 5009.35               |
| <sup>a</sup> 日落黄, g/kg   | ≤ | 0.5                  | GB 5009.35               |
| <sup>a</sup> 诱惑红, g/kg   | ≤ | 0.5                  | GB 5009.141 或 GB 5009.35 |
| <sup>a</sup> 赤藓红, g/kg   | ≤ | 0.05                 | GB 5009.35               |
| <sup>a</sup> 胭脂红, g/kg   | ≤ | 0.5                  | GB 5009.35               |
| <sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg   | ≤ | 1.0                  | GB 5009.28               |
| <sup>a</sup> 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg   | ≤ | 1.0                  | GB 5009.28               |
| <sup>a</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg   | ≤ | 0.5                  | GB 5009.121              |
| <sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg  | ≤ | 0.075                | GB 5009.278              |
| 展青霉素, μg/kg  | ≤ | 20 (仅适用于添加山楂、苹果汁的产品) | GB 5009.185              |
| <p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;</p> <p>b 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, 酸价指标不适用;</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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。</p> |   |                      |                          |

## 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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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。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植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、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）、芥末油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、双椒酱、青椒酱、红椒酱、腐乳、番茄酱、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、迷迭香、留兰香、调料九里香、欧芹中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿、山药、香菇、茶树菇、白牛肝菌、料酒、黄酒、白酒、蚝油、酿造食醋、酿造酱油、酱腌菜（酸菜、盐渍黄瓜、泡萝卜、泡姜、泡椒、酸豆角中的一种或几种）、鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液、果汁（苹果汁、柠檬汁、青梅汁、草莓汁、刺梨汁中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉汁调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、味精、芝麻、花生仁、葵花籽仁、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、生活饮用水中的几种为主要原料，添加辣椒油、花椒油、藤椒油、青椒油、重瓣红玫瑰、香菇酱、蒜蓉酱、鸡肉、冰乙酸、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、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、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、赤藓红、红曲红、胭脂红、萝卜红、食品用香精、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、配料、搅拌、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的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《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。

南阳市嘉隆味业有限责任公司