



410165S-2023



洛阳云山美食品有限公司企业标准

Q/LYSM 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

洛阳云山美食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳云山美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张飞可。

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。

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、食用盐、白砂糖、味精、豆豉、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、蚝油、蚝汁、酿造酱油、食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、鸡肉、牛肉、兔肉、鸡骨浓香风味高汤（鸡骨、食用鸡油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料、食用香精、瓜尔胶、呈味核苷酸二钠）、猪骨浓香风味高汤（猪骨、鸡骨、食用盐、食用猪油、味精、白砂糖、香辛料、食用香精、瓜尔胶、呈味核苷酸二钠）、牛骨浓香风味高汤（牛骨、鸡骨、食用盐、食用牛油、味精、白砂糖、香辛料、食用香精、瓜尔胶、呈味核苷酸二钠）中的几种为主要原料，添加或不添加食用菌（香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇中的一种或几种）、芝麻油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用葡萄糖、乳糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、番茄粉、枸杞、甘草、陈皮、白芷、紫苏、山楂、百合、干制红枣、鸡粉调味料、脱水蔬菜、烤花生碎、烤大豆碎、大豆蛋白、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、焦糖色、葡萄糖酸- δ -内脂、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、辣椒红、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸钠、红曲米、双乙酸钠、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（鸡肉香精、红烧肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、百味卤香精、芝麻油香精、辣椒香精、花椒香精、肉宝王香精、大蒜香精中的一种或几种）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经加热熬炒、混合、灌装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据产品不同分为：即食半固态复合调味料和非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、

欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.6 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.7 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.10 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。

2.1.11 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.13 食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.14 鸡骨浓香风味高汤、猪骨浓香风味高汤、牛骨浓香风味高汤应符合 GB 31644 的规定。

2.1.15 香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 花生油、大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.18 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.20 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.21 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.24 番茄粉应符合 GB 2762 和 NY/T 957 的规定。

2.1.25 枸杞、甘草、陈皮、白芷、紫苏、山楂、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.26 干制红枣应符合 GB 2762 和 GB/T 5835 的规定。

2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.28 脱水蔬菜应符合 GB 2762 和 NY/T 1045 的规定。

2.1.29 烤花生碎、烤大豆碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.30 大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。

- 2.1.31 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.34 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.35 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.40 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.41 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.42 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45 碳酸钠应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.46 红曲米应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 双乙酸钠应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.48 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.49 呈味核苷酸二钠应符合 1886.171 的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.51 食用香精应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1883.37 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.56 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下观察其色泽和外观、性状、杂质，样
性状	具有产品应有的性状	

气、滋味	具有本品固有的气味、滋味，无异味	品经煮制后，温开水漱口，嗅其气味， 品其滋味
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	≤ 20.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.44
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 10	GB 5009.277
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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
环己氨基磺酸钠 ^a (以环己氨基磺酸计)	≤ 0.65	GB 5009.97
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) ^d , g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
酸价 ^c (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
a 指标仅适于使用该添加剂的产品;
b 仅适用于添加山楂的产品。
c 指标不适用于配料中使用发酵型配料(甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱等酿造酱)和酸性配料(如食醋、柠檬酸、冰乙酸等)的产品;
d 仅适用于添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠的产品。
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 微生物限量

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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法

沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

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

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。

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【不适用于配料中使用发酵型配料(甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱等酿造酱)和酸性配料(如食醋、柠檬酸、冰乙酸等)的产品】、过氧化值、菌落总数(仅适用于即食产品)、大肠菌群(仅适用于即食产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、食用盐、白砂糖、味精、豆豉、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、蚝油、蚝汁、酿造酱油、食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、鸡肉、牛肉、兔肉、鸡骨浓香风味高汤（鸡骨、食用鸡油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料、食用香精、瓜尔胶、呈味核苷酸二钠）、猪骨浓香风味高汤（猪骨、鸡骨、食用盐、食用猪油、味精、白砂糖、香辛料、食用香精、瓜尔胶、呈味核苷酸二钠）、牛骨浓香风味高汤（牛骨、鸡骨、食用盐、食用牛油、味精、白砂糖、香辛料、食用香精、瓜尔胶、呈味核苷酸二钠）中的几种为主要原料，添加或不添加食用菌（香菇、羊肚菌、茶树菇、金针菇、猴头菇、银耳、鸡腿菇、大球盖菇、草菇、牛肝菌、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇中的一种或几种）、芝麻油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用葡萄糖、乳糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、番茄粉、枸杞、甘草、陈皮、白芷、紫苏、山楂、百合、干制红枣、鸡粉调味料、脱水蔬菜、烤花生碎、烤大豆碎、大豆蛋白、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、焦糖色、葡萄糖酸- δ -内脂、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、辣椒红、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸钠、红曲米、双乙酸钠、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（鸡肉香精、红烧肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、百味卤香精、芝麻油香精、辣椒香精、花椒香精、肉宝王香精、大蒜香精中的一种或几种）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经加热熬炒、混合、灌装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

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。