



410016S-2023



漯河钜轩食品科技有限公司企业标准

Q/LJX 0007S-2023

半固态复合调味料

2023-01-03 发布

2023-01-03 实施

漯河钜轩食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河钜轩食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河钜轩食品科技有限公司。

本标准主要起草人：田忠霖。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/LJX 0007S-2019（备案号：410099S-2019）。

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。

本标准适用于以食用盐、鸡精（粉、汁）调味料、酿造酱油、酿造食醋、白胡椒、黑胡椒、辣椒、花椒、桂皮、八角、孜然、丁香、月桂叶、肉豆蔻、青花椒、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、畜禽骨类抽提物【猪骨抽提物（猪骨、香辛料、食用盐）、鸡骨抽提物（鸡骨、香辛料、食用盐）、牛骨抽提物（牛骨、香辛料、食用盐）中的一种】中的多种为原料，添加或不添加芹菜、胡萝卜、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或多种）、食用蚝油、冰糖、白砂糖、绵白糖、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、葱、姜、蒜、菠菜粉、洋葱粉、青椒粉、南瓜粉、番茄粉、酸菜丁、香菇丁、菌菇汁（牛肝菌汁）、盐渍平菇、豆腐干、黄豆豉、郫县豆瓣、猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、花生仁、葵花子仁、生活饮用水、骨素、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、山梨酸钾、山梨糖醇液、黄原胶、卡拉胶、辣椒红、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、亮蓝、脱氢乙酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、酸水解植物蛋白调味液、味精、酵母抽提物、姜黄、白酒、酱腌菜（酸豆角、酸胡萝卜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜中的一种或多种）、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、料酒、黄酒、山药、杏鲍菇、牛肝菌、花生酱、芝麻、芝麻酱、米酒、腐乳、虾皮、小米、大米、豌豆、果葡糖浆、菠萝汁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用香精（猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精中的一种或多种）、蛋与蛋制品（蛋黄粉、咸蛋黄）、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、琥珀酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、冰乙酸、L-苹果酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、姜黄素、乙基麦芽酚、羟丙基二淀粉磷酸酯中的多种，经配制、前处理、炒制或不炒制、调和、杀菌、灌装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据用料不同，分为：火锅底料、骨汤复合调味料、风味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪骨抽提物、鸡骨抽提物、牛骨抽提物应符合 GB 31644 的规定。

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

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 姜应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.5 山药、芹菜、胡萝卜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

- 2.1.7 高良姜、肉桂、小茴香、草果、砂仁、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.10 多香果、山奈、芫荽、香茅、迷迭香、百里香、薄荷、洋葱粉、青椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 花椒、青花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.17 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.18 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.19 食用香精（猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 鸡精（粉、汁）调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.25 香荚兰应符合 NY/T 483 的规定。
- 2.1.26 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.27 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.28 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.29 南瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.30 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.31 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.32 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.33 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.34 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.38 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.39 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.42 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.45 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.48 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.49 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.50 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.51 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.52 食用蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.53 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.54 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.55 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.56 酱腌菜（酸豆角、酸胡萝卜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.57 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.58 食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.59 食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.60 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.61 酸菜丁应符合 DBS22/ 025 的规定。
- 2.1.62 香菇丁、盐渍平菇、菌菇汁、杏鲍菇、牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.63 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.64 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.65 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66 猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.67 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.68 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.69 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

- 2.1.70 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.71 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.72 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.73 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.74 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.75 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.76 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.77 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.78 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.79 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.80 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 1520 的规定。
- 2.1.81 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.82 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.83 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.84 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.85 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.86 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.87 蛋与蛋制品（蛋黄粉、咸蛋黄）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.88 菠萝汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.89 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.90 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.91 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.92 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.93 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.94 葵花子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.95 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.96 豆腐干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.97 黄豆豉应符合 T/GZSX 014 的规定。
- 2.1.98 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.99 鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.100 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.101 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.102 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。

- 2.1.103 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.104 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.105 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.106 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.107 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.108 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.109 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.110 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	具有产品应有的性状	从混合均匀的样品中取 100g，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、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
水分，g/100g	≤ 75	GB 5009.3
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
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
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
亮蓝 ^b （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
姜黄素 ^b ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

β -胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
3-氯-1, 2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4（仅限于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品）	GB 5009.191
磷酸盐 ^b 【以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计】，g/kg	≤	20	GB 5009.256
注 1：a 指标仅限于添加食用盐的产品的检测。 注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 3：b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检验。 注 4：c 限于产品中脂肪含量大于 10%的产品，其中酸价指标不适用于使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品的测定。 注 5：同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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。			

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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（仅限于添加食用盐的产品的检测）、酸价[限于产品中脂肪含量大于 10%的产品，不适用于使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品]、过氧化值（限于产品中脂肪含量大于 10%的产品）的检验。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盐、鸡精（粉、汁）调味料、酿造酱油、酿造食醋、白胡椒、黑胡椒、辣椒、花椒、桂皮、八角、孜然、丁香、月桂叶、肉豆蔻、青花椒、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香、畜禽骨类抽提物【猪骨抽提物（猪骨、香辛料、食用盐）、鸡骨抽提物（鸡骨、香辛料、食用盐）、牛骨抽提物（牛骨、香辛料、食用盐）中的一种】中的多种为原料，添加或不添加芹菜、胡萝卜、食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或多种）、食用蚝油、冰糖、白砂糖、绵白糖、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、葱、姜、蒜、菠菜粉、洋葱粉、青椒粉、南瓜粉、番茄粉、酸菜丁、香菇丁、菌菇汁（牛肝菌汁）、盐渍平菇、豆腐干、黄豆豉、郫县豆瓣、猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、花生仁、葵花子仁、生活饮用水、骨素、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、山梨酸钾、山梨糖醇液、黄原胶、卡拉胶、辣椒红、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、亮蓝、脱氢乙酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、酸水解植物蛋白调味液、味精、酵母抽提物、姜黄、白酒、酱腌菜（酸豆角、酸胡萝卜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜中的一种或多种）、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、料酒、黄酒、山药、杏鲍菇、牛肝菌、花生酱、芝麻、芝麻酱、米酒、腐乳、虾皮、小米、大米、豌豆、果葡糖浆、菠萝汁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用香精（猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精中的一种或多种）、蛋与蛋制品（蛋黄粉、咸蛋黄）、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、琥珀酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、冰乙酸、L-苹果酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、姜黄素、乙基麦芽酚、羟丙基二淀粉磷酸酯中的多种，经配制、前处理、炒制或不炒制、调和、杀菌、灌装加工而成的包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 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。

漯河钜轩食品科技有限公司