



410407S-2023



许昌市超艳食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-03-13 发布

2023-03-13 实施

许昌市超艳食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市超艳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚二超。

本标准替代Q/XCS 0001S-2021。

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。

本标准适用于以动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、黄油、藤椒油、起酥油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱、芝麻酱、花生酱、鸡蛋（经清洗、打液）、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉、腐乳、辣椒（鲜、干）、食用盐、白砂糖、红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、白醋、蚝油、酸菜、榨菜、小米辣、竹笋、南瓜、黄椒、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒、红辣椒、剁辣椒、芽菜、豆豉、海白菜、芝麻、花生、豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆、牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、蒜粉、南瓜、金瓜、干姜、沙姜、韭菜花、辣根粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、鸡骨高汤、猪骨高汤、黄灯笼椒酱、野山椒、番茄酱、番茄调味酱、咖喱粉、米酒、黄酒、料酒、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、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、大豆膳食纤维中的多种为原料，加入或不加入韭花酱、沙茶酱、蟹黄、蟹肉、蟹黄酱、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉中的一种或多种，经预处理、调配、粉碎或者不粉碎、炒制或加水熬制，加入或不加入纯净水或水、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、辣椒油树脂、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨糖醇液、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 动物油应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.2禽畜肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.5藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.6起酥油应符合 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。
- 2.1.12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辣椒（干）应符合 GB/T 30382 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、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18果葡糖浆应符合 GB/T 20882 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冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21谷氨酸钠（味精）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酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.25食醋、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、南瓜、黄椒、洋葱、番茄、鲜藤椒、辣椒（鲜）、鲜青椒、红辣椒、南瓜、金瓜、干姜、沙姜、韭菜花、橘皮、野山椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29辣根粉应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31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。
- 2.1.32蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.33海白菜应符合 NY/T 1709 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.34芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.36牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.37蛹虫草（虫草花）应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.38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。
- 2.1.39蒜粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40番茄酱、番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.41咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.42米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.43料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.44食用淀粉（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。
- 2.1.45小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.46牛肉松、猪肉松、鸡肉松应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.47酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.48酸水解植物（大豆）蛋白调味料应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.49麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.50乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.51大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.52纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.535'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.58甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.59三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.61羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.62D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.64卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2. 1. 65海藻酸钠应符合 GB 1886. 243 的规定。
- 2. 1. 66柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
- 2. 1. 67L-苹果酸应符合 GB 1886. 40 的规定。
- 2. 1. 68冰乙酸应符合 GB 1886. 10 的规定。
- 2. 1. 69乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
- 2. 1. 70甘氨酸(氨基乙酸) 应符合 GB 25542 的规定。
- 2. 1. 71L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2. 1. 72β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2. 1. 73焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- 2. 1. 74红曲红应符合 GB 1886. 181 的规定。
- 2. 1. 75辣椒红应符合 GB 1886. 34 的规定。
- 2. 1. 76亮蓝应符合 GB 1886. 217 的规定。
- 2. 1. 77山梨糖醇液应符合 GB 1886. 187 的规定。
- 2. 1. 78蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886. 27 的规定。
- 2. 1. 79辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2. 1. 80碳酸钠应符合 GB 1886. 1 的规定。
- 2. 1. 81碳酸氢钠应符合 GB 1886. 2 的规定。
- 2. 1. 82食品用香精（应符合 GB 30616 的规定。
- 2. 1. 83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
性 状	浓稠状至半固态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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(以氯化钠计)， g/100g ≤	30	GB 5009. 44
无机砷(以As计)， mg/kg ≤	0. 1	GB 5009. 11

铅(以Pb计)*, mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
亮蓝 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255
3-氯-1, 2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 (以 Hg 计) ^d , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
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。 ^a仅适用于含油型产品。其中酸价指标不适用于使用发酵性配料（如豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉等）和酸性配料（番茄、番茄调味酱、食醋、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸等）的产品； ^b仅适用于使用该食品添加剂的产品； ^c仅适用于使用酸水解植物（大豆）蛋白调味料的产品； ^d仅适用于使用水产动物及其制品的产品； *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

即食产品的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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，真菌毒素限量应符合GB 2761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、酸价【仅适用于含油型产品，且未使用发酵性配料和酸性配料】、过氧化值【仅适用于含油型产品】；即食产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、黄油、藤椒油、起酥油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱、芝麻酱、花生酱、鸡蛋（经清洗、打液）、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉、腐乳、辣椒（鲜、干）、食用盐、白砂糖、红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、白醋、蚝油、酸菜、榨菜、小米辣、竹笋、南瓜、黄椒、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒、红辣椒、剁辣椒、芽菜、豆豉、海白菜、芝麻、花生、豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆、牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、蒜粉、南瓜、金瓜、干姜、沙姜、韭菜花、辣根粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、鸡骨高汤、猪骨高汤、黄灯笼椒酱、野山椒、番茄酱、番茄调味酱、咖喱粉、米酒、黄酒、料酒、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、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、大豆膳食纤维中的多种为原料，加入或不加入韭花酱、沙茶酱、蟹黄、蟹肉、蟹黄酱、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉中的一种或多种，经预处理、调配、粉碎或者不粉碎、炒制或加水熬制，加入或不加入 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、辣椒油树脂、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨糖醇液、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料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 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依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市超艳食品有限公司