



410477S-2023



濮阳市旺鑫食品有限公司企业标准

Q/PWS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

濮阳市旺鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市旺鑫食品有限公司提出。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心和濮阳市旺鑫食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李明辉、孟得进。

本标准自实施日起替代 Q/PWS 0001S-2020（备案号：414993S-2020）。

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。

本标准适用以鲜（冻）畜禽肉（牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、起酥油（大豆油起酥油或棕榈油起酥油）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油、鸭油中的一种或几种）、鱼露、甜面酱、腐乳、番茄酱（番茄沙司）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、辣椒酱、辣椒油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、榨菜中的一种或几种）、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、欧芹、芫荽籽、葱粉、姜粉中的一种或几种）、白果、白芷、橘皮（陈皮）、鲜辣椒、鲜剁椒、姜、葱、大蒜、西红柿、枸杞、山药、大枣（红枣）、桂圆、香菇、茶树菇、美味牛肝菌、料酒、黄酒、白酒、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、鸡精、味精、酵母抽提物、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、食用盐、白砂糖、冰糖、绵白糖、食用葡萄糖、醪糟（米酒）、芝麻、花生仁、葵花籽仁、骨素、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、麦芽糊精、酸水解大豆蛋白调味液、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以虾粉、虾油、虾酱、外购调味酱、外购风味酱、外购固态复合调味料（调味粉）、外购液态复合调味料（调味汁）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、海鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、辣椒红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、姜黄素、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、维生素E（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分为：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.4起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.5鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.6甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8番茄酱（番茄沙司）应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.9香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.14辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.15酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17白果、白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18鲜辣椒、鲜剁椒、姜、葱、大蒜、西红柿应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19枸杞、山药、大枣（红枣）、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.20香菇、茶树菇、美味牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.23白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.25酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.26酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.27苹果醋应符合 GB/T 30884 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.28鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.29味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.32牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.33鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.34鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.35菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

- 2.1.36 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.37 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.39 白砂糖、冰糖、绵白糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 醪糟（米酒）应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.42 芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.45 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.46 玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.47 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.49 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.50 外购调味酱、外购风味酱、外购固态复合调味料（调味粉）、外购液态复合调味料（调味汁）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.51 虾粉、虾油、虾酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.52 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.53 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55 甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.56 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.57 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.58 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.60 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.61 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.62 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.63 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.64 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.65 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.66 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.67 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.68柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.69日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.70姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.71天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.72 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.73冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.74柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.75柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.76DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.77D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.78山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.79苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.80乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.81双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.82脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.83维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.84乙二胺四乙酸钠应符合GB 1886.100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	从样品中随机取出适量,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,温开水漱口后,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,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	≤	25.0	GB 5009.44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12

^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
^c 柠檬黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^c 日落黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^c 姜黄素，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^c β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^c 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或GB 5009.278
^c 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^c 双乙酸钠，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^d 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注1：a仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品，其中酸价不适用于含发酵型配料（甜面酱、腐乳、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱）和酸性配料【番茄酱（番茄沙司）、酱腌菜、西红柿、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸】的产品；

b可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定；

c仅适用添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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；

d仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。

注2：*铅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				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 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	100	1000	GB 4789.10

注：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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价（不适合于添加甜面酱、腐乳、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱（番茄沙司）、酱腌菜、西红柿、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸的产品）、过氧化值、食用盐、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以鲜（冻）畜禽肉（牛、羊、鸡、鸭中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、起酥油（大豆油起酥油或棕榈油起酥油）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油、鸭油中的一种或几种）、鱼露、甜面酱、腐乳、番茄酱（番茄沙司）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、辣椒酱、辣椒油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、榨菜中的一种或几种）、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、欧芹、芫荽籽、葱粉、姜粉中的一种或几种）、白果、白芷、橘皮（陈皮）、鲜辣椒、鲜剁椒、姜、葱、大蒜、西红柿、枸杞、山药、大枣（红枣）、桂圆、香菇、茶树菇、美味牛肝菌、料酒、黄酒、白酒、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、鸡精、味精、酵母抽提物、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、食用盐、白砂糖、冰糖、绵白糖、食用葡萄糖、醪糟（米酒）、芝麻、花生仁、葵花籽仁、骨素、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、麦芽糊精、酸水解大豆蛋白调味液、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以虾粉、虾油、虾酱、外购调味酱、外购风味酱、外购固态复合调味料（调味粉）、外购液态复合调味料（调味汁）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、海鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、辣椒红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、姜黄素、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、维生素E（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的即食或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》制订本企业标准，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。

濮阳市旺鑫食品有限公司