



410479S-2023



新乡市平原示范区大来旺食品坊企业标准

Q/XDL 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

新乡市平原示范区大来旺食品坊 发布

前 言

本标准由新乡市平原示范区大来旺食品坊提出并起草。

本标准主要起草人：翁小垒。

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、白砂糖、味精、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、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、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、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜）、食用玉米淀粉、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、大豆油、芝麻油、鱼露、鸡精调味料、蚝油、葡萄糖浆、番茄酱、白醋、黄豆酱、蜂蜜为主要原料，辅以红曲米、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、辣椒红、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、蚝油香精、酱香精、海鲜香精、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、生活饮用水中的一种或几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、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、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、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14693 的规定。
- 2.1.19 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.20 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.21 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.22 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32 料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、蚝油香精、海鲜香精、酱香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.40 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.41 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	半固态	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气味、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
氨基酸态氮(以氮计)，g/100mL	≥ 0.1	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
铅* (以Pb计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
柠檬黄 (以柠檬黄计) ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计) ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
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
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 10	GB 5009.277
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
酸价 (KOH) (以脂肪计)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
备注：注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验； 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。		

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, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的 限量值;					
M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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, 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、香辛料（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、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、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜）、食用玉米淀粉、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、大豆油、芝麻油、鱼露、鸡精调味料、蚝油、葡萄糖浆、番茄酱、白醋、黄豆酱、蜂蜜为主要原料，辅以红曲米、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、辣椒红、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、料酒香精、酱油香精、咸味香精、甘草香精、蚝油香精、酱香精、海鲜香精、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、生活饮用水中的一种或几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上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》及其他相关标准要求制订了本企业标准，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。

新乡市平原示范区大来旺食品坊