



410547S-2023



夏邑县彭彭食品有限公司企业标准

Q/XPS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-03-25 发布

2023-03-25 实施

夏邑县彭彭食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县彭彭食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：汤振西。

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。

本标准适用以食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、番茄酱或番茄浆、柠檬汁、鱼露、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、骨素、香辛料或其粉【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、蒙百里香、百里香中的一种或几种】、鸡精、味精、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、冰糖、绵白糖、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、醪糟（米酒）、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、蚝油、黄酒、白酒、料酒、芝麻、花生仁、葵花籽仁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花中的一种或几种）、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、玉米粉、大米粉、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，辅以或不辅以外购复合调味料（风味调味粉、风味调味酱、风味调味汁）、虾粉、虾油、虾酱中的一种或几种，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、排骨味香精、香辣味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、番茄味香精、香辛型香精中的一种或几种）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、阿拉伯胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、焦糖色、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、维生素E（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、炒制或熬制、冷却、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据产品所用原辅料及食用方式不同，产品分为：非即食半固态复合调味料、即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.4 番茄浆、柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 鱼露应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.6豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.11油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.12腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.16香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21白砂糖、冰糖、绵白糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25醪糟（米酒）应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.26酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.27酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.28苹果醋应符合 GB/T 30884 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.29蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.30黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.31白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.32料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.33芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.35牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.36鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.37鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.38菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

- 2.1.39 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.40 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 玉米粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.45 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46 外购复合调味料（风味调味粉、风味调味酱、风味调味汁）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 虾粉、虾油、虾酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.51 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.52 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.54 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.55 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.56 洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.57 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.58 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.59 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.60 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.61 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.62 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.63 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.64 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.66 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.67 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.68 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.69 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.70 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.71柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.72柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.74DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.75D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.76甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.77三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.78阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定
- 2.1.79维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.80乙二胺四乙酸钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.81山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.82苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.83乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.84脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
^c 阿斯巴甜, g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^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 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(豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳)和酸性配料【番茄酱、番茄浆、柠檬汁、酿造食醋、苹果醋、酱腌菜、冰醋酸、柠檬酸、乳酸、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。

2.4 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 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。

2.6 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、过氧化值（仅限于产品中脂肪含量大于 10% 的产品），即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用以食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、番茄酱或番茄浆、柠檬汁、鱼露、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、骨素、香辛料或其粉【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、阴香、芫荽、留兰香、调料九里香、蒙百里香、百里香中的一种或几种】、鸡精、味精、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、冰糖、绵白糖、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、醪糟（米酒）、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、蚝油、黄酒、白酒、料酒、芝麻、花生仁、葵花籽仁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花中的一种或几种）、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、玉米粉、大米粉、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，辅以或不辅以外购复合调味料（风味调味粉、风味调味酱、风味调味汁）、虾粉、虾油、虾酱中的一种或几种，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、排骨味香精、香辣味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、番茄味香精、香辛型香精中的一种或几种）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、阿拉伯胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、焦糖色、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、维生素E（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、炒制或熬制、冷却、灌装、包装加工而成的含两种或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。

本标准中不包括水产调味品。

夏邑县彭彭食品有限公司