410558S-2023

平顶山市丰佳生物科技有限公司企业标准

Q/PFS 0002S-2023

# 半固态复合调味料

2023-03-25 发布　　2023-03-25 实施

平顶山市丰佳生物科技有限公司 发布

# 前　　言

本标准由平顶山市丰佳生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：平顶山市丰佳生物科技有限公司。

本标准主要起草人：曹书峰、李晓霞、李宾宾、张炳祯、毛淑磊、樊军浩。

本标准自实施之日起替代Q/PFS 0002S-2021。

HNQB

# 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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液（大豆）、5’-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、海藻糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用明胶、芝麻油、番茄酱、乙基麦芽酚、风味型酵母抽提物、复配蛋白酶[木瓜蛋白酶(来源于木瓜）、碱性蛋白酶（来源于地衣芽孢杆菌）、中性蛋白酶（来源于枯草芽孢杆菌）]、维生素E(dl-α-生育酚)、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（肉香风味、鸡肉风味、猪肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鸭肉风味中的一种或几种）、食品用香料（丙二醇、d-木糖、柠檬酸、花椒提取物、当归根油、生姜油、大蒜油、香叶油、黑胡椒油、中国肉桂油、八角茴香油中的一种或几种）、酿造酱油、β-胡萝卜素、栀子黄、红曲红、复配着色剂（胭脂虫红、辣椒红）、焦糖色、番茄红素、香辛料（桂皮、大葱、生姜、月桂叶、花椒、胡椒、洋葱、八角茴香、小茴香、丁香、辣椒中的一种或几种）、栀子、白芷、橘皮、食用菌（香菇、白牛肝菌、牛舌菌、牛肝菌、猴头菇、杏鲍菇、榆黄菇、茶树菇、松茸、滑子蘑、鸡油菌、草菇、羊肚菌中的一种或几种）中的一种或多种，经提炼、分离、浓缩、酶解或不经酶解、均质或不经均质、调配或不经调配、杀菌、包装等主要工艺加工而成的包含两种及两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原辅料和工艺不同分为：白汤半固态复合调味料（鸡骨白汤半固态复合调味料、猪骨白汤半固态复合调味料、牛骨白汤半固态复合调味料、羊骨白汤半固态复合调味料、鸭骨白汤半固态复合调味料、复合白汤半固态复合调味料）、风味高汤半固态复合调味料（鸡骨风味高汤半固态复合调味料、猪骨风味高汤半固态复合调味料、牛骨风味高汤半固态复合调味料、羊骨风味高汤半固态复合调味料、鸭骨风味高汤半固态复合调味料、复合风味高汤半固态复合调味料、酸菜鱼风味复合高汤半固态复合调味料、渔粉专用骨汤半固态复合调味料、椒麻粉专用高汤半固态复合调味料、番茄味复合高汤半固态复合调味料、烩面汤半固态复合调味料）、鲜汤半固态复合调味料（鸡骨鲜汤半固态复合调味料、猪骨鲜汤半固态复合调味料、牛骨鲜汤半固态复合调味料、羊骨鲜汤半固态复合调味料、鸭骨鲜汤半固态复合调味料、复合鲜汤半固态复合调味料）、浓汤宝半固态复合调味料（鸡骨浓汤宝半固态复合调味料、猪骨浓汤宝半固态复合调味料、牛骨浓汤宝半固态复合调味料、羊骨浓汤宝半固态复合调味料、鸭骨浓汤宝半固态复合调味料、复合浓汤宝半固态复合调味料、猪肚鸡浓汤宝半固态复合调味料、豚骨汤半固态复合调味料）、骨髓浸膏半固态复合调味料（鸡骨髓浸膏半固态复合调味料、猪骨髓浸膏半固态复合调味料、牛骨髓浸膏半固态复合调味料、羊骨髓浸膏半固态复合调味料、鸭骨髓浸膏半固态复合调味料、复合骨髓浸膏半固态复合调味料）、肉香膏半固态复合调味料（鸡肉香膏半固态复合调味料、猪肉香膏半固态复

合调味料、牛肉香膏半固态复合调味料、羊肉香膏半固态复合调味料、鸭肉香膏半固态复合调味料、复合肉香膏半固态复合调味料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨）应卫生、无变质、无异味、含骨髓，允许带有部分肌腱、肌肉和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）应卫生、无变质、无异味，允许带有部分肌腱和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。

2.1.9 酸水解植物蛋白调味液（大豆）应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.10 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.11 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.13 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.14 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.15 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.16 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

2.1.17 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.18 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.20 风味型酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.21 复配蛋白酶[木瓜蛋白酶(来源于木瓜）、碱性蛋白酶（来源于地衣芽孢杆菌）、中性蛋白酶（来源于枯草芽孢杆菌）]应符合 GB1886.174 和 GB 26687 的规定。

2.1.22 维生素 E(dl-α-生育酚)应符合 GB 29942 的规定。

2.1.23 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.24 食品用香精（肉香风味、鸡肉风味、猪肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鸭肉风味）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.25 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.27 复配着色剂(胭脂虫红、辣椒红)应符合 GB 26687 的规定。

2.1.28 香辛料（桂皮、大葱、生姜、月桂叶、花椒、胡椒、洋葱、八角茴香、小茴香、丁香、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.29 食用菌（香菇、白牛肝菌、牛舌菌、牛肝菌、猴头菇、杏鲍菇、榆黄菇、茶树菇、松茸、滑子蘑、鸡油菌、草菇、羊肚菌）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.30 橘皮、白芷、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

2.1.31 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.32 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。

2.1.33 d-木糖应符合 GB 1886.305 和 GB 29938 的规定。

2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.35 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.36 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.38 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.40 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.41 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.42 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.43 食用明胶应符合 QB/T4087 的规定。

2.1.44 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。

2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.46 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。

2.1.47 食品用香料（丙二醇、柠檬酸、花椒提取物、当归根油、生姜油、大蒜油、香叶油、黑胡椒油、中国肉桂油、八角茴香油）应符合 GB 29938 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 | 浓稠状半固态酱体、不流动的软膏状酱体或固液混合酱体，允许分层及少量聚集物或沉淀物 | 取适量样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，然后倒入适量 100℃开水，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋 |
| 色　泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气味 | 具有产品应有的气味，无异味 | |

| | | |
|---|---|---|
| 滋味 | 具有产品应有的滋味，无异味 | 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） | ≤ | 60.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g） | ≤ | 25.0 | GB 5009.44 |
| 酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g） | ≤ | 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 3-氯-1,2-丙二醇[a]/（mg/kg） | ≤ | 0.4 | GB 5009.191 |
| 脱氢乙酸钠[b]（以脱氢乙酸计）/（g/kg） | ≤ | 0.5 | GB 5009.121 |
| 栀子黄[b]/（g/kg） | ≤ | 1.5 | GB 5009.149 |
| 山梨酸钾[b]（以山梨酸计）/（g/kg） | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| β-胡萝卜[b]/（g/kg） | ≤ | 2.0 | GB 5009.83 |
| 无机砷（以 As 计）/（mg/kg） | ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>[a]仅限于含酸水解植物蛋白调味液（大豆）的半固态复合调味料。<br>[b]仅限于添加该食品添加剂的半固态复合调味料。<br>同一功能的食品添加剂（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。 | | | |

## 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；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、水分、食用盐、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

# 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液（大豆）、5’-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、海藻糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用明胶、芝麻油、番茄酱、乙基麦芽酚、风味型酵母抽提物、复配蛋白酶[木瓜蛋白酶(来源于木瓜）、碱性蛋白酶（来源于地衣芽孢杆菌）、中性蛋白酶（来源于枯草芽孢杆菌）]、维生素E(dl-α-生育酚)、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（肉香风味、鸡肉风味、猪肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鸭肉风味中的一种或几种）、食品用香料（丙二醇、d-木糖、柠檬酸、花椒提取物、当归根油、生姜油、大蒜油、香叶油、黑胡椒油、中国肉桂油、八角茴香油中的一种或几种）、酿造酱油、β-胡萝卜素、栀子黄、红曲红、复配着色剂（胭脂虫红、辣椒红）、焦糖色、番茄红素、香辛料（桂皮、大葱、生姜、月桂叶、花椒、胡椒、洋葱、八角茴香、小茴香、丁香、辣椒中的一种或几种）、栀子、白芷、橘皮、食用菌（香菇、白牛肝菌、牛舌菌、牛肝菌、猴头菇、杏鲍菇、榆黄菇、茶树菇、松茸、滑子蘑、鸡油菌、草菇、羊肚菌中的一种或几种）中的一种或多种，经提炼、分离、浓缩、酶解或不经酶解、均质或不经均质、调配或不经调配、杀菌、包装等主要工艺加工而成的包含两种及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》和《调味料产品生产许可审查细则（2006版）》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

平顶山市丰佳生物科技有限公司