



410613S-2023



许昌益品香食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

许昌益品香食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌益品香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张纪普。

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。

本标准适用于以生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、韭花酱、芝麻酱、辣椒酱、豆瓣酱、番茄酱、花生酱、香辛料（辣椒、蒜、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、调味料酒、麦芽糊精、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、食用盐、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料中的多种为主要原料，添加鸡肉精膏香精、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、牛肉膏、食品用香精（烤肉味香精、洋葱精油味香精、泡椒味香精、厨味香精、烤牛肉味香精、花椒精油味香精、藤椒精油味香精、辣椒味香精、浓香麻辣油味香精、风味增香味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精一种或多种）中的多种，经调配、熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

按照原辅料添加不同分为：甜辣酱、鸡味酱、蒜蓉辣椒酱、花生调味酱、芝麻调味酱、香辣酱、辣椒酱、麻辣酱、蚝油调味酱、烧烤酱、复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.3 韭花酱应符合 NY/T 431 的规定。
- 2.1.4 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.5 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.21 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.26 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.27 鸡肉精膏香精、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33 牛肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.35 调味料酒应符合 SB/T 10416 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
状态	半固态或流动状，无霉变	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态、色泽和有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 10.0	GB 5009.44

酸价 ^a (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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), 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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于含油型产品，且配料中未添加发酵型配料（如豆瓣酱、腐乳、豆豉、甜面酱）和酸性配料（如酿造食醋、醋酸调味汁、苹果醋、柠檬酸、乳酸）产品的检测。

b 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

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。

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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763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（未使用发酵性配料、酸性配料的产品）、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、韭花酱、芝麻酱、辣椒酱、豆瓣酱、番茄酱、花生酱、香辛料（辣椒、蒜、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、调味料酒、麦芽糊精、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酵母抽提物、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料中的多种为主要原料，添加鸡肉精膏香精、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、牛肉膏、食品用香精（烤肉味香精、洋葱精油味香精、泡椒味香精、厨味香精、烤牛肉味香精、花椒精油味香精、藤椒精油味香精、辣椒味香精、浓香麻辣油味香精、风味增香味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精一种或多种）中的多种，经调配、熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或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》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。

许昌益品香食品有限公司

QB