



410781S-2023



周口正中食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-04-10 发布

2023-04-10 实施

周口正中食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口正中食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱秋霞。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、食用鸡油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）、牛肉、鸡肉、花生酱、花生仁、芝麻酱、番茄酱、蒜蓉酱(大蒜肉、食用植物油、食用盐、蚝油、鸡精、味精、白砂糖、香辛料)、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或多种）、芝麻、豆瓣酱、黄豆酱、浓缩番茄汁、剁椒、酸萝卜缨、韭花酱、腐乳、小米辣椒、泡姜、米酒、料酒、甜面酱、辣椒、花椒、藤椒、孜然、酸菜、生姜、大蒜、葱、南瓜粉、菠菜粉、芹菜、洋葱、酱油、蚝油、香辛料（黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、月桂叶、草果、丁香、八角、肉豆蔻、大蒜粉中的一种或几种）、食用盐、生活饮用水、冰糖、白砂糖、酿造食醋、味精、食用玉米淀粉、大枣、枸杞、桂圆、花生（熟）、芝麻（熟）中的几种为原料，添加酵母抽提物、鸡精调味料、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡肉味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉味香精）、骨素、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、辣椒油树脂、辣椒红、β-胡萝卜素、栀子黄、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（酱油香精、红烧酱味香精、陈醋香精、香醋香精、鲜味香精、料酒香精、黄酒香精、咸味香精、肉类风味香精、排骨风味香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、番茄味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）中的几种,经调配、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、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。

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 牛肉、鸡肉应符合GB 2707 的规定。
- 2.1.4 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.5 花生仁应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.6 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

- 2.1.8 蒜蓉酱(大蒜肉、食用植物油、食用盐、蚝油、鸡精、味精、白砂糖、香辛料)、鸡肉提取物(鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡肉味香精)、牛肉提取物(牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉味香精)应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 食用菌(香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 浓缩番茄汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 剁椒、酸萝卜缨、韭花酱、小米辣椒、泡姜、酸菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.16 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 藤椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.23 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.24 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.25 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.26 南瓜粉、菠菜粉应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.28 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.29 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.31 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.36 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.37 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

- 2.1.39 枸杞、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.40 花生（熟）、芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.42 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.43 骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.50 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.51 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫生计生委 2014 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.52 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.53 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.54 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.55 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.56 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 食品用香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.59 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	半固态酱状	从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
-----	-----	------

酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.9	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
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
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
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅限于含油型半固态复合调味料; 其中使用发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、腐乳)和酸性配料(酿造食醋、DL-苹果酸、柠檬酸)的产品, 酸价指标不检验; b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验; 同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、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 ^b , 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中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b不适用于使用腐乳、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋等发酵性配料为主料且后序无熬制工艺的产品。					

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：

非含油型半固态复合调味料（非即食类）出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。

非含油型半固态复合调味料（即食类）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[不适用于使用腐乳、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋等发酵性配料为主料且后序无熬制工艺的产品]、大肠菌群。

含油型半固态复合调味料（非即食类）出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价[仅限于含油型半固态复合调味料；不适用于使用腐乳、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、韭花酱、酿造酱油、酿造食醋、DL-苹果酸、柠檬酸的产品]、过氧化值。

含油型半固态复合调味料（即食类）出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价[仅限于含油型半固态复合调味料；不适用于使用腐乳、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、韭花酱、酿造酱油、酿造食醋、DL-苹果酸、柠檬酸的产品]、过氧化值、菌落总数[不适用于使用腐乳、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋等发酵性配料为主料且后序无熬制工艺的产品]、大肠菌群。

型式检验应符合国家相关规定。

QB

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、食用鸡油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）、牛肉、鸡肉、花生酱、花生仁、芝麻酱、番茄酱、蒜蓉酱(大蒜肉、食用植物油、食用盐、蚝油、鸡精、味精、白砂糖、香辛料)、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或多种）、芝麻、豆瓣酱、黄豆酱、浓缩番茄汁、剁椒、酸萝卜缨、韭花酱、腐乳、小米辣椒、泡姜、米酒、料酒、甜面酱、辣椒、花椒、藤椒、孜然、酸菜、生姜、大蒜、葱、南瓜粉、菠菜粉、芹菜、洋葱、酱油、蚝油、香辛料（黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、月桂叶、草果、丁香、八角、肉豆蔻、大蒜粉中的一种或几种）、食用盐、生活饮用水、冰糖、白砂糖、酿造食醋、味精、食用玉米淀粉、大枣、枸杞、桂圆、花生（熟）、芝麻（熟）中的几种为原料，添加酵母抽提物、鸡精调味料、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡肉味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉味香精）、骨素、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、辣椒油树脂、辣椒红、β-胡萝卜素、栀子黄、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（酱油香精、红烧酱味香精、陈醋香精、香醋香精、鲜味香精、料酒香精、黄酒香精、咸味香精、肉类风味香精、排骨风味香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、番茄味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）中的几种,经调配、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、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，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。

周口正中食品有限公司