



410974S-2023



安阳德隆清真食品有限公司企业标准

Q/ ADQ 0004S-2023

半固态复合调味料

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

安阳德隆清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳德隆清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周小飞。

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、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽（牛、羊、鸡中的一种或几种）肉或骨、羊脑、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、咖喱粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【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、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、芥末中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞、鲜辣椒、鲜姜、鲜大葱、鲜洋葱、鲜大蒜、胡萝卜、西红柿、鲜花椒、食用菌【香菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、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。

根据工艺及所用原辅料不同，以及食用方式的不同，产品分类为为即食半固态复合调味料、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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 鲜（冻）畜禽肉或骨、羊脑应符合 GB 2707 的规定。

2.1.5 白砂糖、冰糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.9味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.14豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.16辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.17芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22鲜辣椒、鲜姜、鲜大葱、鲜洋葱、鲜大蒜、胡萝卜、西红柿、鲜花椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.26DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.30乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.315'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.33D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.34辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.38天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.39食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2. 1. 41山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
2. 1. 42苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
2. 1. 43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 姜黄素, g/kg	≤ 0. 1	SN/T 4890
^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

注1: a仅适用于脂肪含量大于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) 和酸性配料【番茄酱、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠】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;

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

即食类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. 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 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. 7 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、酸价（不适合于添加豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠的产品）、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。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、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽（牛、羊、鸡中的一种或几种）肉或骨、羊脑、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、咖喱粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【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、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、芥末中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞、鲜辣椒、鲜姜、鲜大葱、鲜洋葱、鲜大蒜、胡萝卜、西红柿、鲜花椒、食用菌【香菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、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。

安阳德隆清真食品有限公司