



410960S-2023



漯河味佳生物科技有限公司企业标准

Q/LWJ 0001S-2023

# 半固态复合调味料

2023-04-23 发布

2023-04-23 实施

漯河味佳生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河味佳生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、管东玲、宋彦浩。

本标准替代Q/LWJ 0001S-2019。

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植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、辣椒、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、当归、香茅、荜拨、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、橘皮、白芷、枸杞子、葱、姜、蒜、芝麻、食用盐、白砂糖、冰糖、谷氨酸钠（味精）、骨素、虾粉、虾米、玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、酱油、食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、蚝油、花生酱、芝麻酱、番茄酱、香菇、香菇粉、水中的多种为原料，加入瓜尔胶、黄原胶、琥珀酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、冰乙酸、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、猪肉香精、虾肉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经熬制、冷却、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食类半固态复合调味料，非即食类半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 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、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 辣椒、香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 橘皮、白芷、葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.13 虾粉、虾米应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.14 玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.21 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.22 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.23 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 27180 的规定。
- 2.1.26 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.30 油辣椒应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.31 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.33 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.34 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.35 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.36 香菇、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.43 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.47食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.485'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50冰乙酸应符合 GB 1886.10 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  | 浓稠状至半固态        | 将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有原料应有的色泽      |   |
| 气、滋味 | 具该产品应有的气滋味，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        |
|--|--------|-------------|
| 水分, %  | ≤ 65   | GB 5009.3   |
| 食用盐(以氯化钠计), g/100g   | ≤ 40   | GB 5009.44  |
| 无机砷(以As计), mg/kg   | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| 铅* (以Pb计), mg/kg   | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 甲基汞 <sup>a</sup> (以Hg计), mg/kg   | ≤ 0.5  | GB 5009.17  |
| 酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g   | ≤ 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g   | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg  | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg  | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| <p>*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅限添加水产动物制品的产品；</p> <p>b仅适用于脂肪含量大于10%含油型产品，且使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用；</p> <p>c仅限使用该食品添加剂的产品。</p> <p>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。</p> |        |             |

## 2.4 微生物限量

即食产品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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                     | 2 | 10              | 100             | 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 生产加工过程的卫生要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、酸价[仅适用于脂肪含量大于 10%含油型产品，且未使用发酵性配料、酸性配料的产品]、过氧化值（含油型产品）。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植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、辣椒、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、当归、香茅、荜拨、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、橘皮、白芷、枸杞子、葱、姜、蒜、芝麻、食用盐、白砂糖、冰糖、谷氨酸钠（味精）、骨素、虾粉、虾米、玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、酱油、食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、蚝油、花生酱、芝麻酱、番茄酱、香菇、香菇粉、水中的多种为原料，加入瓜尔胶、黄原胶、琥珀酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、冰乙酸、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、猪肉香精、虾肉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经熬制、冷却、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

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》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河味佳生物科技有限公司