



411235S-2023



洛阳市肖氏香料有限公司企业标准

Q/LXX 0004S-2023

酱类调料（半固态复合调味料）

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

洛阳市肖氏香料有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市肖氏香料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖保卿。

H N
Q B

酱类调料（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了酱类调料（半固态复合调味料）分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、郫县豆瓣、风味豆豉、辣椒、牛油、鸡油、猪油、食用盐、花椒（青椒、青花椒）、葱、蒜、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、八角、桂皮（肉桂）、孜然、月桂叶、小茴香、香茅、香葱、肉豆蔻、调料九里香、蒙百里香、百里香、香菜、荜拨、薄荷、椒样薄荷、紫苏、紫苏籽、花生、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、食用玉米淀粉、姜黄（黄姜）、酱腌菜【腌渍萝卜、酸菜、泡椒、雪菜】、白砂糖、调味料酒、酿造食醋、酿造酱油、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、蚝油、香菇、酵母抽提物、栀子、姜、豆蔻、山楂、桂圆、葡萄糖、丁香、冰糖、香菜籽、砂仁、山奈、白芷、草果、甘草、黄豆、枸杞、陈皮、番茄粉、绿豆、洋葱、高良姜（良姜）、紫菜、虾皮中的几种为原料，经炒制或不炒制，加入或不加入柱候酱、芝士、咖喱、多香果、果葡糖浆、味精、鸡精调味料、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、奥尔良风味香精、鸡肉香精、葱油香精、鸡肉粉香精、鸡肉膏香精、麻辣增香膏香精中的一种或几种）、食品添加剂（d-木糖、乳酸、三氯蔗糖、黄原胶、苯甲酸钠、柠檬酸、焦糖色、红曲米、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、三聚磷酸钠、木糖醇、L-苹果酸、红曲红、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、冷却或不冷却、加工、灌装，封口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酱类调料（半固态复合调味料）。

根据不同分为：即食类和非即食类两类。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.3 风味豆豉应符合 DBS 43/004 的规定。

2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.13 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.15 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.16 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.27 桂皮(肉桂) 应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.28 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.29 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.30 蚝油应符合 GB/T 21999 或 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.36 小茴香、姜黄(黄姜)、香茅、香葱、肉豆蔻、调料九里香、蒙百里香、百里香、香菜、荜拔、薄荷、椒样薄荷、紫苏、紫苏籽、多香果、草果、甘草、丁香、姜、豆蔻、香菜籽、砂仁、山奈、高良姜(良姜) 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.39 栀子、白芷、山楂、陈皮、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.40 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

- 2.1.41冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.42黄豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.43番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 2.1.44绿豆应符合GB/T 10462的规定。
- 2.1.45洋葱应符合NY/T 1071的规定。
- 2.1.46紫菜应符合GB/T 23597的规定。
- 2.1.47虾皮应符合SC/T 3205和GB 10136的规定。
- 2.1.48柱候酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.49芝士应符合GB 5420的规定。
- 2.1.50咖喱应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.51果葡糖浆应符合GB/T 20882.4的规定。
- 2.1.52乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.53三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.54黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.55苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.56辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.57三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.58木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.59 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.60红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.61 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.62 d-木糖应符合GB 1886.305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	将样品摊开在干净的白瓷盘上，置于明亮处，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，并取少许放于舌尖品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽，油润、有光泽	
气 味	具有产品应有的气味	
滋 味	具有产品应有的滋味	
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, %	≤ 48	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 45	GB 5009. 44
酸价(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
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 28
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20. 0	GB 5009. 256
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0. 25	GB 22255
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		
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. 4 微生物限量

即食类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(若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
b 不适用于以发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)及为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品。					

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、食用盐, 即食类检验增加菌落总数(不适用于以发酵制品为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品)、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、郫县豆瓣、风味豆豉、辣椒、牛油、鸡油、猪油、食用盐、花椒（青椒、青麻椒）、葱、蒜、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、八角、桂皮（肉桂）、孜然、月桂叶、小茴香、香茅、香葱、肉豆蔻、调料九里香、蒙百里香、百里香、香菜、荜拨、薄荷、椒样薄荷、紫苏、紫苏籽、花生、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、食用玉米淀粉、姜黄（黄姜）、酱腌菜【腌渍萝卜、酸菜、泡椒、雪菜】、白砂糖、调味料酒、酿造食醋、酿造酱油、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、蚝油、香菇、酵母抽提物、栀子、姜、豆蔻、山楂、桂圆、葡萄糖、丁香、冰糖、香菜籽、砂仁、山奈、白芷、草果、甘草、黄豆、枸杞、陈皮、番茄粉、绿豆、洋葱、高良姜（良姜）、紫菜、虾皮中的几种为原料，经炒制或不炒制，加入或不加入柱候酱、芝士、咖喱、多香果、果葡糖浆、味精、鸡精调味料、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、奥尔良风味香精、鸡肉香精、葱油香精、鸡肉粉香精、鸡肉膏香精、麻辣增香膏香精中的一种或几种）、食品添加剂（d-木糖、乳酸、三氯蔗糖、黄原胶、苯甲酸钠、柠檬酸、焦糖色、红曲米、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、三聚磷酸钠、木糖醇、L-苹果酸、红曲红、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、冷却或不冷却、加工、灌装，封口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酱类调料（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》制定出本企业标准，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。

洛阳市肖氏香料有限公司