洛阳玖汇益食品有限公司企业标准

Q/LJHY 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-05-13 发布　　2023-05-13 实施

洛阳玖汇益食品有限公司 发布

前　言

本标准由洛阳玖汇益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范亚杰、谷晓冰。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/LJHY 0002S-2019（备案号411925S-2019）。

HNQB

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。

本标准适用于是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、起酥油、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、食用盐、白砂糖、绵白糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、姜黄、圆叶当归、姜、高良姜中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆、姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、萝卜、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、白酒、料酒、黄酒、醪糟（米酒）、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、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、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、芝麻、花生仁、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、骨素、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以香菇酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、调味酱（外购）中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、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、β-胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、香辛型香精、酱香香精中的一种或几种）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、香叶油中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、炒制或熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类为火锅底料、复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 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起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.5豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.6辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.7番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.8芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10白砂糖、绵白糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.11食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.12香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.14姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、萝卜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.15食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16酱腌菜应符合GB 2714的规定。

2.1.17白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.18料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.19黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.20醪糟（米酒）GB 2758 的规定。

2.1.21蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。

2.1.22味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.23酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.24酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.25酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.26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、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.27芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.28调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.29食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.30骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.31酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.32生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.33香菇酱、蒜蓉酱、调味酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.34冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.35DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.36柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.37柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.38羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

2.1.39乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.40黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.41瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

2.1.42卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。

2.1.43谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定

2.1.44乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.455′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.46琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.47D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.48辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.49β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.50焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.51红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.52姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.53天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.54食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.55大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。

2.1.56八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。

2.1.57辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.58洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。

2.1.59山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.60苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.61脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.62乙二胺四乙酸钠应符合GB 1886.100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
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	观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
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
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]β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
[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
[d]3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注1：a仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品，其中酸价不适用于含豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、西红柿（番茄）、酱腌菜、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；

d仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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【不适合于含豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、西红柿（番茄）、酱腌菜、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。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、起酥油、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、食用盐、白砂糖、绵白糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、姜黄、圆叶当归、姜、高良姜中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆、姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、萝卜、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、白酒、料酒、黄酒、醪糟（米酒）、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、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、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、芝麻、花生仁、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、骨素、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以香菇酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、调味酱（外购）中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、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、β-胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、香辛型香精、酱香香精中的一种或几种）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、香叶油中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、炒制或熬制、包装加工而成的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》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。

洛阳玖汇益食品有限公司