



411242S-2023

洛阳玖汇益食品有限公司企业标准

Q/LJHY 0007S-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。

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即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类为：火锅蘸料、风味酱。

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 微生物限量

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

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