



411258S-2023

洛阳洛康食品有限公司企业标准

Q/LLS 0004S-2023

半固态复合调味料

2023-05-14 发布

2023-05-14 实施

洛阳洛康食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳洛康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李龙阳。

本标准自发布实施日起替代 Q/LLS 0004S-2021（备案号：412933S-2021）。

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。

本标准适用于以酿造酱油、食醋、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、韭花酱、沙茶酱（植物油、虾粉、白砂糖、花生、食用盐、香辛料）、腐乳、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、蚝油、豆豉、虾皮、虾米、芝麻、花生、香菇、白芷、香辛料或粉（辣椒、蒜粉、葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、番茄调味酱、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料、辣椒油、花椒油、卤味料[酿造酱油、老抽、焦糖色、淀粉、黄原胶、香辛料、黄酒、食用盐、豆瓣酱、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠]、蚝汁【生活饮用水、生蚝粉、食用盐、味精】、全蛋粉、复合调味料{水产（风味）调味料【蚌类粉、贝类粉、生蚝粉、食用盐、味精】、清汤味调味料【牛肉粉、鸡肉粉、猪肉粉、食用盐、味精】、调味番茄粉【番茄粉、食用盐、味精】、食用菌调味料【草菇粉、香菇粉、平菇粉、松茸粉、蘑菇粉、食用盐、味精】}、辣椒干、生活饮用水、食用酒精、鸡蛋中的多种为原料，加入或不加入5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、植脂末【脱脂奶粉、麦芽糊精】、辣椒油树脂、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸、甘氨酸(氨基乙酸)（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、 β -胡萝卜素、焦糖色、姜黄、红曲红、柠檬黄、日落黄、复配着色剂（胭脂树橙、姜黄）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、酱汁香精、海鲜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食半固态复合调味料。

根据原辅料和工艺不同可分为：红烧酱料、风味酱、黄焖酱炒料、拌饭酱、风味豆酱、棒骨酱料、香菇酱、风味甜面酱、蘸料酱、麻辣豆腐酱料、辣椒酱、香辣酱、麻辣酱、烧烤料、番茄沙司、烩面料、风味蘸料、拌面酱、蚝油调味料、麻辣拌酱料、芝麻复合调味酱、黑胡椒酱、家常菜小炒料、水煮酱料、鱼香肉丝酱料、干锅酱料、火锅蘸料、火锅底料（番茄火锅底料、菌汤火锅底料、牛油火锅底料、清油火锅底料）、复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料料要求

2.1.1 花生酱应符合NY/T 958的规定。

2.1.2 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。

2.1.3 香辛料或粉（辣椒、蒜粉、葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄）、辣椒干应符合GB/T 15691的规定。

- 2.1.4 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.9 植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油）应符合GB 2716的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.12 虾米应符合SC/T 3204和GB 10136的规定。
- 2.1.13 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.14 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.15 香菇应符合GB 7096和GB/T 38581的规定。
- 2.1.16 食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉）应符合GB 31637的规定。
- 2.1.17 姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.18 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.19 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.22 食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、酱汁香精、海鲜香精、香菇精油、豆豉香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.23 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.24 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.26 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.27 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.29 虾皮应符合SC/T 3205和GB 10136的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.31 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.33 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.35 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。

- 2.1.36 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.37 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.38 复配着色剂（胭脂树橙、姜黄）应符合GB 26687的规定。
- 2.1.39 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.40 阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.41 辣椒油、花椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.42 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.43 5'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。
- 2.1.44 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.45 全蛋粉、鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.47 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.48 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.49 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.50 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.51 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.52 甘氨酸(氨基乙酸)应符合GB 25542的规定。
- 2.1.53 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.54 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.55 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.56 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.57 酸水解植物(大豆)蛋白调味料应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.58 番茄调味酱应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.59 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.60 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.61 韭花酱应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.62 沙茶酱、卤味料、复合调味料、蚝汁应符合GB 31644的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性
色 泽	具有产品应有的色泽	

气味和滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 16.0	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 10.0	GB 5009.227
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
胭脂树橙 ^b , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.287
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5(仅适用于添加有水产动物制品的产品)	GB 5009.17

注1: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注2: a指标仅适用于含油产品, 其中酸价指标不适用于使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的产品。

注3: b指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检测

注4: c仅适用于使用酸水解植物(大豆)蛋白调味料的产品。

注5: 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。

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 ^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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母	5	2	10 ²	10 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
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
注1：a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					
注2：b仅适用于添加有水产动物制品的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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、水分、食用盐、酸价[仅适用于含油产品，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用]、过氧化值[仅适用于含油产品]、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

本标准适用于以酿造酱油、食醋、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、韭花酱、沙茶酱（植物油、虾粉、白砂糖、花生、食用盐、香辛料）、腐乳、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、蚝油、豆豉、虾皮、虾米、芝麻、花生、香菇、白芷、香辛料或粉（辣椒、蒜粉、葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、番茄调味酱、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料、辣椒油、花椒油、卤味料[酿造酱油、老抽、焦糖色、淀粉、黄原胶、香辛料、黄酒、食用盐、豆瓣酱、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠]、蚝汁【生活饮用水、生蚝粉、食用盐、味精】、全蛋粉、复合调味料{水产（风味）调味料【蚌类粉、贝类粉、生蚝粉、食用盐、味精】、清汤味调味粉【牛肉粉、鸡肉粉、猪肉粉、食用盐、味精】、调味番茄粉【番茄粉、食用盐、味精】、食用菌调味料【草菇粉、香菇粉、平菇粉、松茸粉、蘑菇粉、食用盐、味精】}、辣椒干、生活饮用水、食用酒精、鸡蛋中的多种为原料，加入或不加入5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、植脂末【脱脂奶粉、麦芽糊精】、辣椒油树脂、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸、甘氨酸(氨基乙酸)（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、 β -胡萝卜素、焦糖色、姜黄、红曲红、柠檬黄、日落黄、复配着色剂（胭脂树橙、姜黄）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、酱汁香精、海鲜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经配料、混合搅拌、杀菌、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。