



411399S-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

2023-05-22 发布

2023-05-22 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-2023。

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
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 ^a (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (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 ^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	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