



411159S-2023



郑州市嵩山食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0003S-2023

半固态复合调味料

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

郑州市嵩山食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市嵩山食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白要礼。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZSS 0003S-2022，备案号：410244S-2022。

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、芝麻油、菜籽油中的一种）、蚝油、生活饮用水、脱水大蒜或新鲜大蒜、酿造酱油、酿造食醋、果葡糖浆、番茄酱、辣椒酱、甜面酱、豆豉、辣椒粉、黄豆酱、虾酱、海鲜汁（饮用水、色拉油、生抽、老抽、冰糖、海鲜酱油、文蛤、鲍鱼、海鲜提取物、蔬菜汁）、蚝汁、芝士粉调味粉（芝士粉、食用葡萄糖、乳糖）、食用盐、白砂糖、味精、香辛料或香辛料粉（洋葱、八角、花椒、麻椒、辣椒、葱、姜、蒜、丁香、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、草果、甘草、山奈、高良姜、荜拨、砂仁、花椒、藤椒、姜黄、桂皮、肉豆蔻中的一种或几种）、白芷、蜂蜜、鸡蛋、香菇、芝麻中的几种为原料，辅以或不辅以乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆膳食纤维粉、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（沙拉酱除外）、日落黄、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味中的一种或几种）中的几种，经配料、混合搅拌、熬制（或炒制）、杀菌、灌装、包装而成的包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。

根据产品原辅料的不同分为：

含油型产品：香辣酱、甜辣酱、烧烤酱、蚝油酱、拌面酱、葱油拌面酱、蒜蓉酱、黄焖鸡酱料、茄汁面料理酱、蒜蓉辣椒酱、调味甜面酱、黑胡椒酱、香菇酱、卤肉酱（汁）、油爆姜丝酱、豆豉酱、麻辣酱、极麻辣酱、海鲜调味酱、麻辣豆瓣酱、鲜香豆瓣酱、香辣红油酱、复合调味酱。

不含油产品：番茄沙司酱、番茄调味酱、沙拉酱（芝士味）、沙拉酱（香甜味）、沙拉酱（草莓味）、沙拉酱（芝麻味）、蜂蜜芥末酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.6 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 新鲜大蒜应清洁、卫生，无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.13 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.14 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.15 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.17 黄豆酱应符合 GB/T 24399 或 SB/T 10309 的规定。
- 2.1.18 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.19 海鲜汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.20 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.21 芝士粉调味粉（芝士粉、食用葡萄糖、乳糖）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.28 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.43 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.46 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.47 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.48 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.49 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.50 食品用香精应符合 GB 30616 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	半固态酱状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	
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（仅限添加食用盐的产品）	≤	16	GB 5009.44
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
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
诱惑红 ^b ，g/kg	≤	0.5	SN/T 1743 或 GB 5009.141
日落黄 ^b ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
二氧化硫残留量 ^b ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加食用植物油的产品检验，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，酸价不适用； b 仅适用于使用该食品添加剂的产品检验； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 中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	10 ²	GB 4789.3
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、食用盐（仅限添加食用盐的产品）、酸价【仅适用于添加食用植物油的产品检验，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，酸价不适用】、过氧化值（适用于添加食用植物油的产品检验）、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、蚝油、生活饮用水、脱水大蒜或新鲜大蒜、酿造酱油、酿造食醋、果葡糖浆、番茄酱、辣椒酱、甜面酱、豆豉、辣椒粉、黄豆酱、虾酱、海鲜汁（饮用水、色拉油、生抽、老抽、冰糖、海鲜酱油、文蛤、鲍鱼、海鲜提取物、蔬菜汁）、蚝汁、芝士粉调味粉（芝士粉、食用葡萄糖、乳糖）、食用盐、白砂糖、味精、香辛料或香辛料粉（洋葱、八角、花椒、麻椒、辣椒、葱、姜、蒜、丁香、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、草果、甘草、山奈、高良姜、荜拨、砂仁、花椒、藤椒、姜黄、桂皮、肉豆蔻中的一种或几种）、白芷、蜂蜜、鸡蛋、香菇、芝麻中的几种为原料，辅以或不辅以乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆膳食纤维粉、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（沙拉酱除外）、日落黄、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味中的一种或几种）中的几种，经配料、混合搅拌、熬制（或炒制）、杀菌、灌装、包装而成的包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。

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。