



411645S-2023



新乡市尚志哈尔食品有限公司企业标准

Q/XSH 0003S-2023

半固态复合调味料

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

新乡市尚志哈尔食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市尚志哈尔食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高志伟、李奇。

本标准自发布实施日起替代Q/XSH 0003S-2020。

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。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、蚝油、辣椒、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、姜黄粉、肉豆蔻粉、葱、姜、蒜）、郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物（酵母粉）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）中的几种为主要原料，添加或不添加牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、味精、5'-呈味核苷酸二钠、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、豆豉、香菇丁、酸菜丁、乙基麦芽酚、冰糖、山梨糖醇、黄原胶、卡拉胶、天然胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、亮蓝、辣椒红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、维生素 E（抗氧化剂）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸水解植物蛋白粉（豆粕、味精、麦芽糊精、二氧化硅、食品用香精）、大豆分离蛋白、玉米淀粉、姜黄、蛋黄粉、食品用香精（蚝油香精、牛肉香精、沙茶香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精中的一种）、辣椒油树脂中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（即食和非即食）。

根据食用方法不同将产品分为不同种类：即食型半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 大豆油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用牛油、食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物（酵母粉）应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 鸡肉膏、鸡骨汤膏、酸水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 鸡肉粒（粉）、牛肉粒（粉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 菠菜粉、南瓜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 花生仁、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.25 香菇丁、平菇丁应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 酸菜丁应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.196 的规定。
- 2.1.32 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.33 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.39 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.43 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.44 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.45 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.46 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.47 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.48 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.49 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.50 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.52 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	粘稠状液态或半固态	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有本品特有气味和滋味, 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	≤ 35	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.5	
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255

酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; 注2: a指标仅适于原料中使用该添加剂的产品; 注3: b指标不适合使用发酵型配料 (郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱等酿造酱) 和酸性配料 (如食醋、柠檬酸等) 的产品; 注4: d指标仅适于原料中添加酸水解植物蛋白粉的产品。 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。			

2.4 微生物限量

即食型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

应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值、菌落总数 (仅限即食型产品)、大肠菌群 (仅限即食型产品) 的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、蚝油、辣椒、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、姜黄粉、肉豆蔻粉、葱、姜、蒜）、郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物（酵母粉）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）中的几种为主要原料，添加或不添加牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、味精、5'-呈味核苷酸二钠、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、豆豉、香菇丁、酸菜丁、乙基麦芽酚、冰糖、山梨糖醇、黄原胶、卡拉胶、天然胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、亮蓝、辣椒红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、维生素 E（抗氧化剂）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸水解植物蛋白（豆粕、味精、麦芽糊精、二氧化硅、食品用香精）、大豆分离蛋白、玉米淀粉、姜黄、蛋黄粉、食品用香精（蚝油香精、牛肉香精、沙茶香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精中的一种）、辣椒油树脂中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（即食和非即食）。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市尚志哈尔食品有限公司