



411658S-2023



漯河顺鑫调味品有限公司企业标准

Q/LSX 0003S-2023

风味酱（半固态复合调味料）

2023-06-11 发布

2023-06-11 实施

漯河顺鑫调味品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河顺鑫调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：于香。

—

H N
Q B

风味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了风味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以坚果及籽类【芝麻、花生、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、豌豆中的一种或几种，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨】、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香中的一种或几种）、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、谷氨酸钠（味精）、白酒、酸水解植物蛋白调味液（来源：大豆、花生、玉米、小麦中的一种或几种）、食用玉米淀粉、小麦粉、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、玉米油、酱油、蚝油、食醋、氢化植物油（氢化棕榈油、氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）中的几种为原料，加入或不加入山苍子油、焦糖色、黄原胶、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、苯甲酸钠、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、辣椒红、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉膏、猪肉膏、牛肉膏、羊肉膏、芝麻香精、花生香精、黄豆香精、香辣香精、麻辣香精、花椒香精、十三香香精、荆芥香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、熬制或不熬制、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的风味酱（半固态复合调味料）。

根据原辅料不同可分为：风味芝麻酱、风味花生酱、风味酱、混合芝麻酱、混合花生酱、香辣酱、火锅蘸料酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 辣椒、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.31 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.32 氢化植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 山苍子油应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.39 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。

2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.44 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.45 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。

2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.49 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.51 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	半固态浓稠状酱体	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0 (仅适用于使用食用盐的产品)	GB 5009.44
酸价 ^a (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
铅 [*] (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
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

3-氯-1, 2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a仅适用于使用油脂的产品，使用豆瓣酱和酸性配料（如柠檬酸、食醋等）的产品，不检酸价。 ^b仅适用于使用该食品添加剂的产品。 ^c仅适用于使用酸水解植物蛋白调味液的产品。 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

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 ^b , 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 中的平板计数法
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：1、^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 2、^b不适用于使用豆瓣酱且后序无熬制工艺的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（仅适用于使用食用盐的产品）、酸价【使用油脂的产品，且使用豆瓣酱和酸性配料（如柠檬酸、食醋等）的产品不适用】、过氧化值、菌落总数【不适用于使用豆瓣酱且后序无熬制工艺的产品】、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以坚果及籽类【芝麻、花生、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁、腰果仁、亚麻籽仁、板栗仁、榛子仁、巴旦木仁、松子仁、豌豆中的一种或几种，分别经筛选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、烘炒、研磨】、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果、白胡椒、黑胡椒、丁香中的一种或几种）、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、谷氨酸钠（味精）、白酒、酸水解植物蛋白调味液（来源：大豆、花生、玉米、小麦中的一种或几种）、食用玉米淀粉、小麦粉、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、玉米油、酱油、蚝油、食醋、氢化植物油（氢化棕榈油、氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）中的几种为原料，加入或不加入山苍子油、焦糖色、黄原胶、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、苯甲酸钠、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、辣椒红、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉膏、猪肉膏、牛肉膏、羊肉膏、芝麻香精、花生香精、黄豆香精、香辣香精、麻辣香精、花椒香精、十三香香精、荆芥香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、熬制不或熬制、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的风味酱（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》的要求，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。

漯河顺鑫调味品有限公司