412102S-2023

永城市中一企业食品有限公司企业标准

Q/YZY 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-07-10 发布　　2023-07-10 实施

永城市中一企业食品有限公司 发布

前　　言

本标准由永城市中一企业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨艳凌。

HNQB

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。

本标准适用于以鲜辣椒、鲜朝天椒、葡萄糖、食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜、香茅粉、葱、姜、洋葱、芥末、荜拨、月桂叶中的一种或几种）、白芷粉、陈皮粉、酱腌菜（腌青菜、小米辣、泡菜、泡姜、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、榨菜中的一种或几种）、韭菜花酱（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、豆腐乳、虾皮、蚝油汁（蚝油、酿造酱油、水、味精、食用盐）、食用酒精、起酥油、人造黄油、猪油、鸡油、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉、鹅肉中的一种或几种）、冰糖、大豆油、菜籽油、酿造酱油、生抽、酿造食醋、橄榄油、松子仁、花生、葵花籽、核桃仁、腰果仁、酥豌豆、奶油、薄荷叶、芥末酱、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、柠檬汁、蜂蜜、芝麻、蚝油、鱼露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、料酒、麦芽糖、白酒、醪糟（米酒）、小米辣汁、甜面酱、黄豆酱、咖喱酱、XO 酱（大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、食用盐、白砂糖、葱头、蚝油、大蒜）、豆瓣酱、鸡汤浓汤宝（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）、菌汤底料（杏鲍菇、平菇、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、菌汤香精）、牛骨汤料（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、海鲜酱（白砂糖、水、大豆、海螺肉、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、玫瑰露酒、叉烧酱（白砂糖、水、麦芽糊精、番茄酱、豆豉、食用盐、大豆、小麦粉、酿造酱油、食用盐、蜂蜜、脱水大蒜、乙酰化双淀粉己二酸酯、香辛料、冰乙酸、赤藓红）、柱侯酱（水、黄豆、小麦粉、白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠）、味精、骨素[猪骨提取物]（猪骨、水、食用盐）、鸡骨提取物（鸡骨、鸡肉、食用盐、麦芽糊精、香辛料、味精）、食用菌（鸡腿菇丁、滑子菇丁、牛肝菌丁、香菇丁、姬松茸丁、木耳丁、杏鲍菇丁、平菇丁、口蘑丁、木耳中的一种或几种）、番茄酱、豆豉中的几种为主要原料，辅以或不辅以大豆组织蛋白、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、白果、罗汉果、山楂、枸杞子、大枣、山药、紫苏、陈皮、咖啡粉、柠檬干、酸梅酱、牡蛎、海参、鱿鱼、海藻糖、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、琼脂、复配着色剂（柠檬黄、日落黄、食用香精、玉米淀粉）、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、火腿肠、小麦粉、毛豆、木瓜、蟹黄粉、腐竹、芝士粉、乳粉、炼乳、蛋黄粉、咸蛋黄、苹果、梨、香蕉、酸奶、牛奶、鸡蛋（脱壳）、牛油果、欧芹、紫甘蓝、土豆丁、芹菜段、西红柿、红萝卜丁、黄贡椒（辣椒）丁、胡萝卜丁、金瓜（南瓜）丁、橙汁、碳酸钠（苏打粉）、碳酸氢钠（小苏打）、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、焦糖色、马铃薯淀粉、天然胡萝卜素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、红曲红、诱惑红的一种或几种，经原辅料预处理或不预处理、加热熬制或炒制混合、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含有两种以上调味品的半固态复

合调味料（包含即食和非即食）。

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、非即食型半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜辣椒、鲜朝天椒、白芷粉、陈皮粉、薄荷叶、柠檬干、毛豆、木瓜、苹果、梨、香蕉、牛油果、欧芹、紫甘蓝、土豆丁、芹菜段、红萝卜丁、西红柿、黄贡椒（辣椒）丁、胡萝卜丁、金瓜（南瓜）丁应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 韭菜花酱、蚝油汁、鱼露、咖喱酱、XO 酱、鸡汤浓汤宝、菌汤底料、牛骨汤料、海鲜酱、叉烧酱、柱侯酱、骨素（猪骨提取物）、猪骨提取物、鸡骨提取物应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.10 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。

2.1.11 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.12 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.13 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.14 猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.15 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 酿造酱油、生抽应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.20 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.21 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 松子仁、花生、葵花籽、核桃仁、腰果仁、酥豌豆、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.23 奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.24 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。

2.1.25 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。

2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.27 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.28 柠檬汁、橙汁、小米辣汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.30 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.31 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.32 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.33 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.34 醪糟应符合 GB 2758 的规定。

2.1.35 甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.36 玫瑰露酒应符合 GB/T 27588 的规定。

2.1.37 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.38 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.39 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.40 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。

2.1.41 大豆组织蛋白、大豆蛋白粉应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.42 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.44 白果、罗汉果、山楂、枸杞子、大枣、山药、紫苏、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.45 咖啡粉、芝士粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.46 酸梅酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.47 牡蛎、海参、鱿鱼、蟹黄粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.48 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.49 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.50 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.52 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.53 复配着色剂（柠檬黄、日落黄、食用香精、玉米淀粉）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.54 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.55 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。

2.1.56 小麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 1355 的规定。

2.1.57 腐竹应符合 GB 2712 的规定。

2.1.58 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.59 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.60 蛋黄粉、咸蛋黄、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.61 酸奶应符合 GB 19302 的规定。

2.1.62 牛奶应符合 GB 19301 的规定。

2.1.63 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.64 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.65 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.66 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.67 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.68 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.69 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.70 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.71 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.72 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.73 诱惑红应符合 GB 1886.222 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	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	具有本品应具有的色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，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	≤	25	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
柠檬黄[a]（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
日落黄[a]（以日落黄计），g/kg	≤	0.5	
双乙酸钠[a]，g/kg	≤	10	GB 5009.277

诱惑红[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.141
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
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
展青霉素[c]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞[d]（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
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 指标不适合配料中使用发酵型配料（甜面酱、豆瓣酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋）的产品； 注 4：c 指标仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品； 注 5：d 指标仅适用于添加水产及其制品的产品； 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 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

即食产品的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 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

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。

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（仅适用于即食型产品）、

大肠菌群（仅适用于即食型产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒、鲜朝天椒、葡萄糖、食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜、香茅粉、葱、姜、洋葱、芥末、荜拨、月桂叶中的一种或几种）、白芷粉、陈皮粉、酱腌菜（腌青菜、小米辣、泡菜、泡姜、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、榨菜中的一种或几种）、韭菜花酱（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、豆腐乳、虾皮、蚝油汁（蚝油、酿造酱油、水、味精、食用盐）、食用酒精、起酥油、人造黄油、猪油、鸡油、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉、鹅肉中的一种或几种）、冰糖、大豆油、菜籽油、酿造酱油、生抽、酿造食醋、橄榄油、松子仁、花生、葵花籽、核桃仁、腰果仁、酥豌豆、奶油、薄荷叶、芥末酱、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、柠檬汁、蜂蜜、芝麻、蚝油、鱼露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、料酒、麦芽糖、白酒、醪糟（米酒）、小米辣汁、甜面酱、黄豆酱、咖喱酱、XO 酱（大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、食用盐、白砂糖、葱头、蚝油、大蒜）、豆瓣酱、鸡汤浓汤宝（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）、菌汤底料（杏鲍菇、平菇、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、菌汤香精）、牛骨汤料（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、海鲜酱（白砂糖、水、大豆、海螺肉、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、玫瑰露酒、叉烧酱（白砂糖、水、麦芽糊精、番茄酱、豆豉、食用盐、大豆、小麦粉、酿造酱油、食用盐、蜂蜜、脱水大蒜、乙酰化双淀粉己二酸酯、香辛料、冰乙酸、赤藓红）、柱侯酱（水、黄豆、小麦粉、白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠）、味精、骨素[猪骨提取物]（猪骨、水、食用盐）、鸡骨提取物（鸡骨、鸡肉、食用盐、麦芽糊精、香辛料、味精）、食用菌（鸡腿菇丁、滑子菇丁、牛肝菌丁、香菇丁、姬松茸丁、木耳丁、杏鲍菇丁、平菇丁、口蘑丁、木耳中的一种或几种）、番茄酱、豆豉中的几种为主要原料，辅以或不辅以大豆组织蛋白、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、白果、罗汉果、山楂、枸杞子、大枣、山药、紫苏、陈皮、咖啡粉、柠檬干、酸梅酱、牡蛎、海参、鱿鱼、海藻糖、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、琼脂、复配着色剂（柠檬黄、日落黄、食用香精、玉米淀粉）、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、火腿肠、小麦粉、毛豆、木瓜、蟹黄粉、腐竹、芝士粉、乳粉、炼乳、蛋黄粉、咸蛋黄、苹果、梨、香蕉、酸奶、牛奶、鸡蛋（脱壳）、牛油果、欧芹、紫甘蓝、土豆丁、芹菜段、西红柿、红萝卜丁、黄贡椒（辣椒）丁、胡萝卜丁、金瓜（南瓜）丁、橙汁、碳酸钠（苏打粉）、碳酸氢钠（小苏打）、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、焦糖色、马铃薯淀粉、天然胡萝卜素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、红曲红、诱惑红的一种或几种，经原辅料预处理或不预处理、加热熬制或炒制混合、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。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。

本标准中不包含水产调味品、蛋黄酱、沙拉酱。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市中一企业食品有限公司

H N
Q B