



412212S-2023



上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司企业标准

Q/SDSL 0005S-2023

---

# 半固态复合调味料

2023-07-23 发布

2023-07-23 实施

---

上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准由上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司提出并起草

本标准主要起草人：杜庆邦、马秀云、杜少校、张盈盈、卢培远、朱卫涛、杨军朝、陈伯军、邓杰宇。

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。

本标准适用以食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、芥末油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、番茄酱、香菇酱、蒜蓉酱、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、迷迭香、留兰香、调料九里香、欧芹中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿、山药、香菇、茶树菇、白牛肝菌、料酒、黄酒、白酒、蚝油、酿造食醋、酿造酱油、酱腌菜（酸菜、盐渍黄瓜、泡萝卜、泡姜、泡椒、酸豆角中的一种或几种）、鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液、果汁（苹果汁、柠檬汁、青梅汁、草莓汁中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉汁调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、味精、芝麻、花生仁、葵花籽仁、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、生活饮用水中的几种为原料，添加冰乙酸、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、赤藓红、红曲红、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、酱香香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制（或不炒制/熬制）、灌装、包装加工而成的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。

根据产品食用方式不同可分为：即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 葵花籽油应符合 GB/T 10464 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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。

- 2.1.8豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.13腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.14番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.15香菇酱、蒜蓉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17白芷、橘皮（陈皮）、山楂、大枣、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿、山药应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19香菇、茶树菇、白牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.22白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.23蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.24酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.26酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.27鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28果汁（苹果汁、柠檬汁、青梅汁、草莓汁）应符合 GB/T 10789 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.29鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.31鸡肉汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.32牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.33牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.34菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.35酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.36食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.37白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.38果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.39 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.50 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.52 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.53 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.57 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.61 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.62 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.63 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.64 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.65 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.66 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.67 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.68 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.69 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.70 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.71 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	从样品中随机取出适量,置于洁净白瓷盘中,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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味,无哈喇味	
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	≤ 40.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
甜蜜素 <sup>c</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>c</sup> (蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
安赛蜜 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
柠檬黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
诱惑红 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141或SN/T 1743
赤藓红 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855或GB 5009.278
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂、苹果汁的产品)	GB 5009.185

a仅适用于含油产品,且未使用含发酵型配料(豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳等)和酸性配料(番茄酱、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、柠檬酸等)的产品;

b仅适用于含油产品；

c仅适用添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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。

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；

b 不适用于以发酵制品（如豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）为主要原料，且后序无炒制/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的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价(仅限有此项目产品)、过氧化值(仅限有此项目产品)，即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用以食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、芥末油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、番茄酱、香菇酱、蒜蓉酱、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、迷迭香、留兰香、调料九里香、欧芹中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿、山药、香菇、茶树菇、白牛肝菌、料酒、黄酒、白酒、蚝油、酿造食醋、酿造酱油、酱腌菜（酸菜、盐渍黄瓜、泡萝卜、泡姜、泡椒、酸豆角中的一种或几种）、鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液、果汁（苹果汁、柠檬汁、青梅汁、草莓汁中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡肉汁调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、味精、芝麻、花生仁、葵花籽仁、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、生活饮用水中的几种为原料，添加冰乙酸、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、赤藓红、红曲红、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、酱香香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制（或不炒制/熬制）、灌装、包装加工而成的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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。