



412235S-2023



安阳市殷都区鼎兴食品坊企业标准

Q/ADX 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-07-26 发布

2023-07-26 实施

安阳市殷都区鼎兴食品坊 发布

前 言

本标准由安阳市殷都区鼎兴食品坊提出和起草。

本标准主要起草人：张永岗。

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、玉米油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、食用葡萄糖、米酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、白砂糖、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、麻椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、茼蒿、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜的一种或几种】、红油【牛油、香辛料、葱、姜、蒜中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、枸杞子、山药、大枣、萝卜、番茄、辣椒、青花椒、姜、大葱、洋葱、大蒜、食用菌（香菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、蚝油、鱼露、蚝汁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（肉味香精、牛膏、鸡膏、麻辣膏、海鲜味香精、香辛型香精、排骨味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、高粱红、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类为：火锅底料、调味底料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.8 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.9 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

- 2.1.10味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14红油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15白芷、橘皮（陈皮）、山楂、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16萝卜、番茄、辣椒、青花椒、姜、大葱、洋葱、大蒜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.19酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.21辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.22油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.23番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.24酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.25酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.26生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.28DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.335'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.35乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.37焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.39柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.41 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.42 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.43 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.47 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量,置于洁净白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,温开水漱口后品尝其滋味
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	≤ 25.0	GB 5009.44
^a 酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 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
^b 无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^c 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或GB 5009.278
^c 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^d 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
^e 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注1: a仅限于含油型且脂肪含量大于10%的产品, 其中酸价不适用于含豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、番茄、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠等发酵型配料、酸性配料的产品;

b可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定;

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;

d仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品;

e仅适用于添加山楂的产品。

注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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【仅限于含油型且脂肪含量大于 10%的产品, 不适用于含豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、番茄、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠等发酵型配料、酸性配料的产品】、过氧化值【仅限于含油型且脂肪含量大于 10%的产品】的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、食用葡萄糖、米酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、白砂糖、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、麻椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、茼蒿、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜的一种或几种】、红油【牛油、香辛料、葱、姜、蒜中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、枸杞子、山药、大枣、萝卜、番茄、辣椒、青花椒、姜、大葱、洋葱、大蒜、食用菌（香菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、蚝油、鱼露、蚝汁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（肉味香精、牛膏、鸡膏、麻辣膏、海鲜味香精、香辛型香精、排骨味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、高粱红、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的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。

安阳市殷都区鼎兴食品坊