



411989S-2023



洛阳巨著食品有限公司企业标准

Q/LYJZ 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-07-06 发布

2023-07-06 实施

洛阳巨著食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳巨著食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳巨著食品有限公司。

本标准主要起草人：陈香、王丹丹。

本标准自实施之日起代替 Q/LYJZ 0001S-2022（备案号：412483S-2022，2022-9-5）

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要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油脂(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、稻米油中的一种或几种)、动物油脂(食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种)、水、熟制坚果及籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁中的一种或几种)、黄豆、水果干制品(枸杞、桂圆干、干制红枣中的一种或几种)、青辣椒、洋葱、葱、姜、辣椒、花椒、蒜、食用菌及其制品【香菇、杏鲍菇、姬松茸、榆黄蘑、灰树花平菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、滑子菇、茶树菇、真姬菇、牛肝菌、菌菇粉(麦芽糊精、牛肝菌粉)中的一种或几种】、淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、调味油【木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油(大豆油、辣椒、花椒)、藤椒调味油(藤椒油)中的一种或几种】、酱腌菜(泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜、韭花酱、泡菜中的一种或几种)、酱类【黄豆酱、郫县豆瓣、火锅豆瓣、豆瓣酱、蚕豆酱、红油豆瓣酱、甜面酱中的一种或几种】、咖喱粉、调味料【黄豆复合调味酱(配料见附录 A)、番茄酱、番茄调味酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、红油辣椒面、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、海鲜粉调味料、腐乳调味粉(配料见附录 A)、酸性调味液(水、冰乙酸、食用盐、白砂糖)中的一种或几种】、桃酥(配料见附录 A)、单晶体冰糖、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、调味料酒、浓香型白酒、清香型白酒、葡萄酒、黄酒、米酒、食用酒精、番茄、菠菜、苹果、燕麦、牛奶、食用葡萄糖、食用钝顶螺旋藻粉、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、蜂蜜、果蔬汁及其饮料(苹果浆、浓缩芒果浆、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、椰子浆、椰子汁、番茄汁、复合柠檬汁、混合果汁中的一种或几种)、植脂末(配料见附录 A)、乳制品(乳粉、奶油、调制乳、炼乳中的一种或几种)、人造奶油、竹笋罐头、茄汁黄豆罐头、酱油、香辛料(外购, 详见附录 A)、食醋、豆豉、腐乳、腐竹、酵母抽提物、卤牛肉中的两种或多种为原料, 添加或不添加外购调味料(腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡骨白汤调味料、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡骨汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、牛肉风味调味酱、卤膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、酱香调味酱/酱香调味料、鲜辣汁调味料、腐乳汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味酱、海鲜风味酱、干锅调味酱、鲜味调味汁、辣味调味汁、火锅底料、火锅风味酱、十三香调味料、南瓜粉、五香粉调味料、鱼骨汤底调味料、骨膏调味料、浓缩骨汤膏、浓缩骨汤调味料、骨汤、骨汤调味料、猪骨白汤粉、白芷调味粉、当归调味料、牛肉汤复合调味料、中式高汤、牛骨白汤调味料、羊骨白汤、香菇粉调味料、酱油调味粉、黑胡

椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱、香菇膏调味料、浓汤大骨粉调味料、牛肉复合调味粉、当归风味复合调味粉(料)、浓汤调味料、豉香颗粒调味料、牛骨汤调味料、牛骨风味调味料/牛骨风味调味粉、辣椒调味料、辣椒调味粉、咖喱块状调味料、红咖喱酱、醇酿酱、麻辣酱、菌菇风味调味酱、菇精调味料、油辣椒中的一种或几种)、瑶柱、虾米、干贝、盐渍海带、盐渍裙带菜、淡菜、鱼露、虾油、虾酱、蚝油、酸水解大豆蛋白调味液、水解植物蛋白粉、香辛料【豆蔻、茺萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拔、香茅、芫荽(香菜)、迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂(桂皮)、丁香、芹菜、薄荷、当归、孜然、八角、肉豆蔻、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、百里香、葛缕子中的一种或几种】、百合、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、茶多酚、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、维生素 E (抗氧化剂)、维生素 C (抗氧化剂)、碳酸氢钠、柠檬酸、磷脂、乳酸、食用冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、红曲红、焦糖色、姜黄、天然胡萝卜素、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇中的一种或几种)、食用香料(乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、丁香花蕾油、香叶油、大蒜油、生姜提取物、甘油中的一种或几种)、食用香精【圆叶当归风味姜油粉、肉豆蔻精油、孜然精油、白柠檬香精、辣椒精油、麻辣精油、香辣风味油、糊辣风味油、炸辣椒香精、爆香辣椒油、熟香辣椒油、香辣香精、大葱油香精、香葱油香精、油葱香精、炒葱香精、水溶性花椒精粉、水溶性花椒粉、水溶性姜粉、冒菜精料、冒菜红油(油状香精)、鸡肉香精、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、卤肉风味膏状香精、猪肉风味膏状香精、卤味香精膏、鸡肉膏状香精、番茄香精、咖喱味食品用香精、麻辣风味香辛料调味油、卤牛肉膏状香精、卤牛肉香精、牛肉膏状香精、骨汤风味膏状香精、鸡肉液体香精、鸡肉精粉、鸡肉风味粉末香精、骨髓浸膏、牛肉精粉、牛肉香精、芝麻油香精、酵母膏、咸味食品香精、甜味香精、牛肉清汤粉香精、牛肉粉末香精、花生液体香精、鸡肉粉末香精、甘草香精、大蒜精油香精、麻辣香锅香精中的一种或几种】中的一种或多种, 经选料或不选料、预处理、调配、炒制或蒸制或煮制、灌装、灭菌或不灭菌、包装(或分体包装)而成的含有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。

根据原辅料不同分为: 含油型即食复合调味酱、非含油型即食复合调味酱、含油型非即食复合调味酱、非含油型非即食复合调味酱、非含油火锅蘸料(即食)、非含油火锅蘸料(即食)、含油或非含油火锅底料(非即食)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆色拉油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 芝麻、花生、核桃、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 水果干制品（枸杞、桂圆干）应符合 GB16325 的规定。
- 2.1.13 葱、蒜、姜、番茄、芹菜、洋葱、菠菜、青辣椒应新鲜无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 香菇、杏鲍菇、姬松茸、榆黄蘑、灰树花平菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、滑子菇、茶树菇、真姬菇、牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 调味油【木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油（大豆油、辣椒、花椒）、藤椒调味油（藤椒油）】就会符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.18 酱腌菜（泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜、韭花酱、泡菜）应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.19 酱类（黄豆酱、郫县豆瓣、火锅豆瓣、豆瓣酱、蚕豆酱、红油豆瓣酱、甜面酱）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.21 调味料（黄豆复合调味酱、番茄酱、番茄调味酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、红油辣椒面、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、海鲜粉调味料、腐乳调味粉、酸性调味液）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 桃酥应符合 GB 20977 的规定。
- 2.1.23 单晶体冰糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.24 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定
- 2.1.28 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定
- 2.1.29 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定
- 2.1.29 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定
- 2.1.30 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.31 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定
- 2.1.32. 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.34 葱、蒜、姜、番茄、芹菜、洋葱、菠菜、青辣椒应新鲜无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.36 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.37 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 牛奶应符合 GB 25190 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 食用钝顶螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定
- 2.1.41 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定
- 2.1.42 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.45 果蔬汁及其饮料（苹果浆、浓缩芒果浆、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、椰子浆、椰子汁、番茄汁、复合柠檬汁、混合果汁）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.46 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.47 炼乳应符合 GB 13102 的规定
- 2.1.48 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.49 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.50 奶油应符合 GB 19646 的规定

- 2.1.51 人造奶油应符合 GB15196 的规定。
- 2.1.52 竹笋罐头、茄汁黄豆罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.53 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.54 香辛料(豆蔻、茛萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拨、香茅、芫荽(香菜)、迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂(桂皮)、丁香、芹菜、薄荷、当归、孜然、八角、肉豆蔻、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、百里香、葛缕子)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.55 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.56 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.57 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.58 腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.59 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.60 卤牛肉应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.61 调味料(腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡骨白汤调味料、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡骨汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、牛肉风味调味酱、卤膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、酱香调味酱/酱香调味料、鲜辣汁调味料、腐乳汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味酱、海鲜风味酱、干锅调味酱、鲜味调味汁、辣味调味汁、火锅底料、火锅风味酱、十三香调味料、南瓜粉、五香粉调味料、鱼骨汤底调味料、骨膏调味料、浓缩骨汤膏、浓缩骨汤调味料、骨汤、骨汤调味料、猪骨白汤粉、白芷调味粉、当归调味料、牛肉汤复合调味料、中式高汤、牛骨白汤调味料、羊骨白汤、香菇粉调味料、酱油调味粉、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱、香菇膏调味料、浓汤大骨粉调味料、牛肉复合调味粉、当归风味复合调味粉(料)、浓汤调味料、豉香颗粒调味料、牛骨汤调味料、牛骨风味调味料/牛骨风味调味粉、辣椒调味料、辣椒调味粉、咖喱块状调味料、红咖喱酱、醇酿酱、麻辣酱、菌菇风味调味酱、菇精调味料、油辣椒)应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.62 瑶柱、干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.63 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.64 盐渍海带、盐渍裙带菜应符合 SC/T 3211 的规定。
- 2.1.65 淡菜应符合 SC/T 3209 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.66 鱼露、虾油应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.67 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.68 蚝油应符合 GB/T21999 的规定。
- 2.1.69 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.70 食品加工用植物蛋白应符合 GB20371 的规定。
- 2.1.71 百合、白芷、青果、紫苏、橘皮、藿香、当归应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 第

一部的规定。

- 2.1.72 莲子应符合 NY/T 1504 的规定
- 2.1.73 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.74 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.75 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.76 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.77 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.78 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.79 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.80 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.81 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB29931 的规定。
- 2.1.82 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.83 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.84 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.85 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.86 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.87 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.88 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定
- 2.1.89 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.90 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.91 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.92 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.93 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.94 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.95 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.96 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.97 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.98 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.99 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.100 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.101 食用冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.102 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.103 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.104 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.105 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定。
- 2.1.106 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.107 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.108 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.109 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.110 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.111 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.112 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.113 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.114 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.115 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.116 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.117 花椒提取物香叶油、丁香花蕾油、洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.118 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.119 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.120 食用香精（圆叶当归风味姜油粉、肉豆蔻精油、孜然精油、白柠檬香精、辣椒精油、麻辣精油、香辣风味油、糊辣风味油、炸辣椒香精、爆香辣椒油、熟香辣椒油、香辣香精、大葱油香精、香葱油香精、油葱香精、炒葱香精、水溶性麻椒精粉、水溶性花椒粉、水溶性姜粉、冒菜精料、冒菜红油（油状香精）、鸡肉香精、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、卤肉风味膏状香精、猪肉风味膏状香精、卤味香精膏、鸡肉膏状香精、番茄香精、咖喱味食品用香精、麻辣风味香辛料调味油、卤牛肉膏状香精、卤牛肉香精、牛肉膏状香精、骨汤风味膏状香精、鸡肉液体香精、鸡肉精粉、鸡肉风味粉末香精、骨髓浸膏、牛肉精粉、牛肉香精、芝麻油香精、酵母膏、咸味食品香精、甜味香精、牛肉清汤粉香精、牛肉粉末香精、花生液体香精、鸡肉粉末香精、甘草香精、大蒜精油香精、麻辣香锅香精）应符合 GB 31644 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
状态	浓稠状固液混合体(膏状、酱状等)，允许固液分层， 无霉变，无正常视力可见外来异物	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下 用肉眼观察色泽及状态，嗅其气味，然 后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	

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
	*含油型	非含油型	
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
水分，g/100g	≤	70	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)，%	≤	23	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤	50	GB 5009.44
无机砷 ^e (以 As 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c (阿斯巴甜)，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计)，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计)，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计)，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^c ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
茶多酚 ^c (以油脂中儿茶素计)，g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
二氧化硫残留量 ^c ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
磷酸盐 ^c (以 PO ₄ ³⁻ 计)，g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83

3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^e , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 ^f (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
<p>*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 指产品中脂肪含量大于 10%的半固态复合调味料。</p> <p>b 使用发酵型配料(如豆酱、面酱、豆豉、腐乳等)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的含油型半固态复合调味料,此项不适用。</p> <p>c 仅限添加此类食品添加剂的产品检验。</p> <p>d 仅限于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验。</p> <p>e 仅适用于添加苹果及其制品的产品检验;</p> <p>f 仅适用于添加水产动物及其制品的产品检验;</p> <p>g 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,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。</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂、抗氧化剂)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。</p>			

2.4 微生物限量

微生物(仅适用于即食类产品)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 ²	10 ³	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

^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;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、水分、食用盐、大肠菌群(仅限即食类产品)、菌落总数[仅限即食类产品,以发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)及为主要原料,且后序无杀菌工艺的产品此项不适用]、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

1 腐乳调味粉

腐乳(水、黄豆、食用盐、食用酒精、小麦粉、红曲米)、麦芽糊精、食用盐

2 黄豆复合调味酱

黄豆酱、饮用水、植物油、果葡糖浆、食用盐、白砂糖、辣椒、香菇、黑胡椒、姜、肉豆蔻、洋葱、酵母抽提物、鸡精调味料(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精)

3 香辛料

大蒜、八角、小茴香、肉桂、高良姜、甘草、孜然、花椒、生姜、肉豆蔻、丁香、砂仁、黑胡椒

4 桃酥

小麦粉、食用植物油、白砂糖、芝麻仁、食品添加剂(食用碳酸氢铵、食用碳酸氢钠)

5 植脂末

葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、食品添加剂(酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅)

QB

编制说明

本标准适用于以植物油脂(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、稻米油中的一种或几种)、动物油脂(食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种)、水、熟制坚果及籽类(芝麻、花生、核桃、杏仁中的一种或几种)、黄豆、水果干制品(枸杞、桂圆干、干制红枣中的一种或几种)、青辣椒、洋葱、葱、姜、辣椒、花椒、蒜、食用菌及其制品【香菇、杏鲍菇、姬松茸、榆黄蘑、灰树花平菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、滑子菇、茶树菇、真姬菇、牛肝菌、菌菇粉(麦芽糊精、牛肝菌粉)中的一种或几种】、淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、调味油【木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油(大豆油、辣椒、花椒)、藤椒调味油(藤椒油)中的一种或几种】、酱腌菜(泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜、韭花酱、泡菜中的一种或几种)、酱类【黄豆酱、郫县豆瓣、火锅豆瓣、豆瓣酱、蚕豆酱、红油豆瓣酱、甜面酱中的一种或几种】、咖喱粉、调味料【黄豆复合调味酱(配料见附录 A)、番茄酱、番茄调味酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、红油辣椒面、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、海鲜粉调味料、腐乳调味粉(配料见附录 A)、酸性调味液(水、冰乙酸、食用盐、白砂糖)中的一种或几种】、桃酥(配料见附录 A)、单晶体冰糖、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、调味料酒、浓香型白酒、清香型白酒、葡萄酒、黄酒、米酒、食用酒精、番茄、菠菜、苹果、燕麦、牛奶、食用葡萄糖、食用钝顶螺旋藻粉、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、蜂蜜、果蔬汁及其饮料(苹果浆、浓缩芒果浆、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、椰子浆、椰子汁、番茄汁、复合柠檬汁、混合果汁中的一种或几种)、植脂末(配料见附录 A)、乳制品(乳粉、奶油、调制乳、炼乳中的一种或几种)、人造奶油、竹笋罐头、茄汁黄豆罐头、酱油、香辛料(外购, 详见附录 A)、食醋、豆豉、腐乳、腐竹、酵母抽提物、卤牛肉中的两种或多种为原料, 添加或不添加外购调味料(腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡骨白汤调味料、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡骨汤调味料、鸡粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡膏调味料、鸡鲜粉调味料、牛肉膏调味料、牛肉风味调味酱、卤膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、酱香调味酱/酱香调味料、鲜辣汁调味料、腐乳汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味酱、海鲜风味酱、干锅调味酱、鲜味调味汁、辣味调味汁、火锅底料、火锅风味酱、十三香调味料、南瓜粉、五香粉调味料、鱼骨汤底调味料、骨膏调味料、浓缩骨汤膏、浓缩骨汤调味料、骨汤、骨汤调味料、猪骨白汤粉、白芷调味粉、当归调味料、牛肉汤复合调味料、中式高汤、牛骨白汤调味料、羊骨白汤、香菇粉调味料、酱油调味粉、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱、香菇膏调味料、浓汤大骨粉调味料、牛肉复合调味粉、当归风味复合调味粉(料)、浓汤调味料、豉香颗粒调味料、牛骨汤调味料、牛骨风味调味料/牛骨风味调味粉、辣椒调味料、辣椒调味粉、咖喱块状调味料、红咖喱酱、醇酿酱、麻辣酱、菌菇风味调味酱、菇精调味料、油辣椒中的一种或几种)、瑶柱、虾米、干贝、盐渍海带、盐渍裙带菜、淡菜、鱼露、虾油、虾酱、蚝油、酸水解大豆蛋白调味液、水解植物蛋白粉、香辛料【豆蔻、茺萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、

荜拔、香茅、芫荽(香菜)、迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂(桂皮)、丁香、芹菜、薄荷、当归、孜然、八角、肉豆蔻、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、百里香、葛缕子中的一种或几种】、百合、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、茶多酚、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、维生素 E(抗氧化剂)、维生素 C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、柠檬酸、磷脂、乳酸、食用冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、红曲红、焦糖色、姜黄、天然胡萝卜素、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇中的一种或几种)、食用香料(乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、丁香花蕾油、香叶油、大蒜油、生姜提取物、甘油中的一种或几种)、食用香精【圆叶当归风味姜油粉、肉豆蔻精油、孜然精油、白柠檬香精、辣椒精油、麻辣精油、香辣风味油、糊辣风味油、炸辣椒香精、爆香辣椒油、熟香辣椒油、香辣香精、大葱油香精、香葱油香精、油葱香精、炒葱香精、水溶性麻椒精粉、水溶性花椒粉、水溶性姜粉、冒菜精料、冒菜红油(油状香精)、鸡肉香精、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、卤肉风味膏状香精、猪肉风味膏状香精、卤味香精膏、鸡肉膏状香精、番茄香精、咖喱味食品用香精、麻辣风味香辛料调味油、卤牛肉膏状香精、卤牛肉香精、牛肉膏状香精、骨汤风味膏状香精、鸡肉液体香精、鸡肉精粉、鸡肉风味粉末香精、骨髓浸膏、牛肉精粉、牛肉香精、芝麻油香精、酵母膏、咸味食品香精、甜味香精、牛肉清汤粉香精、牛肉粉末香精、花生液体香精、鸡肉粉末香精、甘草香精、大蒜精油香精、麻辣香锅香精中的一种或几种】中的一种或多种, 经选料或不选料、预处理、调配、炒制或蒸制或煮制、灌装、灭菌或不灭菌、包装(或分体包装)而成的含有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》的有关规定制订本企业标准, 参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

洛阳巨著食品有限公司