



412016S-2023



平顶山市李大厨食品有限公司企业标准

Q/PLS 0005S-2023

半固态复合调味料

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

平顶山市李大厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市李大厨食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：姚快、郭忠义、赵万波、汪耀正。

本标准自发布实施日起替代 Q/PLS 0005S-2021（备案号：412812S-2021）。

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、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄酱、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、辣椒、姜、大葱、洋葱、大蒜、西红柿、食用菌【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌中的一种或几种】、鸡肉、牛肉、羊肉、食用盐、味精、酵母抽提物、白砂糖、冰糖、绵白糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、山楂浓浆、苹果浓浆、苹果醋、柠檬汁、酿造酱油、酿造食醋、番茄粉、蚝油、鱼露、蚝汁、芝麻、花生仁、葵花籽仁、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）、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、小麦粉、糯米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、骨素、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以火锅底料（外购）、海鲜酱（外购）、柱侯酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、香菇酱（外购）、香辣调味酱（外购）、羊肉粉调味料（外购）、酸水解大豆蛋白调味液中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、海鲜味香精、番茄味香精、黑芝麻味香精、咖喱味香精、香辛型香精、蔬菜味香精中的一种或几种）、食用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、维生素E（抗氧化剂）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、β-胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、灌装、杀菌、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。

根据原辅料不同及食用方式不同，产品分类为：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

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豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.4辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.5油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.6芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.8香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、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。
- 2.1.10辣椒、姜、大葱、洋葱、大蒜、西红柿应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12鸡肉、牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.13食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16白砂糖、冰糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.18山楂浓浆、苹果浓浆、苹果醋、柠檬汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.19酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.22蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.23芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26玉米粉、大米粉、小麦粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.28骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.29生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30火锅底料、海鲜酱、柱侯酱、蒜蓉酱、香菇酱、香辣调味酱、羊肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

- 2.1.32食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.34八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.35辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.36花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.37磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.38乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.39氧化淀粉应符合 GB 29927 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卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.465'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.48乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.50冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.51柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.56姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.57红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.58柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.59焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.60高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.61 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.62山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.64 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.65 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.66 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.67 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.68 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定
- 2.1.69 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.70 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.71 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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，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，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
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	
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 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^c 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^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
^c 阿斯巴甜，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^c 安赛蜜，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
^c 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
^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仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品，其中酸价不适用于含豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、苹果醋、柠檬汁、酿造食醋、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸的产品；

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、苹果醋、山楂浓浆、苹果浓浆的产品。

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食类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 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、食用盐、净含量及允许短缺量、过氧化值（仅限于产品中脂肪含量大于 10%的产品）、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄酱、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、辣椒、姜、大葱、洋葱、大蒜、西红柿、食用菌【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌中的一种或几种】、鸡肉、牛肉、羊肉、食用盐、味精、酵母抽提物、白砂糖、冰糖、绵白糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、果葡糖浆、山楂浓浆、苹果浓浆、苹果醋、柠檬汁、酿造酱油、酿造食醋、番茄粉、蚝油、鱼露、蚝汁、芝麻、花生仁、葵花籽仁、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）、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、小麦粉、糯米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、骨素、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以火锅底料（外购）、海鲜酱（外购）、柱侯酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、香菇酱（外购）、香辣调味酱（外购）、羊肉粉调味料（外购）、酸水解大豆蛋白调味液中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、海鲜味香精、番茄味香精、黑芝麻味香精、咖喱味香精、香辛型香精、蔬菜味香精中的一种或几种）、食用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、维生素E（抗氧化剂）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、灌装、杀菌、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。

平顶山市李大厨食品有限公司