



412377S-2023



许昌澳迪克食品有限公司企业标准

Q/XADK 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-08-01 发布

2023-08-01 实施

许昌澳迪克食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌澳迪克食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘新伟、许惠娟、杨庆飞。

本标准自发布之日起替代 Q/XADK 0002S-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。

本标准适用于以生产用水、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、鱼籽酱、虾酱、虾粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、牛肉、猪肉、鸡肉、干贝、冷冻虾仁、海米、虾皮、干鲍鱼、香菇酱（香菇、食用油、鸡精、味精、豆瓣酱）、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅中的一种或几种】、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、香菇、酿造酱油、酿造食醋、花生仁、芝麻仁、小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、料酒、黄酒、白酒、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、鸡精、味精、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白液中的多种为主要原料，添加牛肉味调味膏（半固态调味料）、鸡肉味调味膏（半固态调味料）、鱼膏（半固态调味料）、鲜香海虾膏（半固态调味料）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、香辣味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的多种，经预处理、配料、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。

根据所用原料不同，产品分类为鲍鱼素调味酱、海鲜调味酱、干贝调味酱、虾调味酱、沙茶酱、香辣酱、复合调味酱。

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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 牛肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 冷冻虾仁应符合 SC/T 3110 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 海米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.10 干鲍鱼应符合 SC/T 3219 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 鱼籽酱应符合 SC/T 3905 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 虾酱应符合 SB/T 10525 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.20 虾粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 姜、葱、蒜、洋葱、辣椒应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 香菇应符合 GB 7096 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 花生仁、芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.28 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.35 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.36 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.37 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.38 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.39 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.40 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.41 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.42 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.43 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.44 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.45 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.46 酸水解植物（大豆）蛋白液应符合 SB/T 10338 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.50 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.52 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.53 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.54 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.55 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.56 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.58 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.59 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.60 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.61 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.62 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.63 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.64 牛肉味调味膏（半固态调味料）、鸡肉味调味膏（半固态调味料）、鱼膏（半固态调味料）、鲜香海虾膏（半固态调味料）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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 0.5 (仅适用于水产调味品)	GB 5009.11
	≤ 0.1 (其他)	
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^c , mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^c , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
氨基酸态氮 ^d (以 N 计), g/kg	≥ 0.1	GB 5009.235
甲基汞 ^e (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验;

b 仅适用于添加酸水解植物(大豆)蛋白液的产品检验;

c 仅适用于含油型产品,且使用发酵型配料(如豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳等)和酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的,酸价指标不适用;

d 仅适用于添加酿造酱油的产品检验;

e 仅适用于添加水产及其制品的产品检验;

同一功能的食品添加剂(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

水产调味品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	100	GB 4789.3
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
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅适用于添加酿造酱油产品检测）、酸价【仅适用于含油型产品，且使用发酵型配料（如豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳等）和酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用】、过氧化值【仅适用于含油型产品，且使用发酵型配料（如豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳等）和酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用】、菌落总数（仅限水产调味品）、大肠菌群（仅限水产调味品）。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生产用水、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、鱼籽酱、虾酱、虾粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、牛肉、猪肉、鸡肉、干贝、冷冻虾仁、海米、虾皮、干鲍鱼、香菇酱（香菇、食用油、鸡精、味精、豆瓣酱）、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅中的一种或几种】、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、香菇、酿造酱油、酿造食醋、花生仁、芝麻仁、小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、料酒、黄酒、白酒、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、鸡精、味精、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白液中的多种为主要原料，添加牛肉味调味膏（半固态调味料）、鸡肉味调味膏（半固态调味料）、鱼膏（半固态调味料）、鲜香海虾膏（半固态调味料）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、香辣味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的多种，经预处理、配料、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《调味料产品生产许可证审查细则》、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提供依据。

本标准中的水产调味品不含鱼类调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌澳迪克食品有限公司