



412648S-2023



内黄县渝锦记食品坊企业标准

Q/NYJJ 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-08-21 发布

2023-08-21 实施

内黄县渝锦记食品坊 发布

前 言

本标准由内黄县渝锦记食品坊提出。

本标准由河南省锅炉压力容器检验技术科学研究院和内黄县渝锦记食品坊共同起草

本主要起草人：牛艳芬、李丹。

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、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜/禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、醪糟（米酒）、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、大葱、蒜、洋葱、辣椒、西红柿（番茄）、食用菌（香菇、花菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、维生素 E（抗氧化剂）、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、焦糖色、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，经原料预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料不同，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 鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.6 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.7 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

- 2.1.9 醪糟（米酒）应符合 GB 2758 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 23530 的规定。
- 2.1.12 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.17 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱、油辣椒应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 白果、白芷、橘皮（陈皮）、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。
- 2.1.26 姜、大葱、洋葱、蒜、辣椒、西红柿（番茄）应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.29 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.32 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.40碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.41食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.43谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.44维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.45维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.46辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.48姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.49红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.50焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.51山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.53脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.54乙二胺四乙酸钠应符合 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，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（仅限添加食用盐的产品）	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 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

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、番茄调味酱、酿造食醋、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸等发酵型配料、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液的产品。

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、净含量及允许短缺量的检验。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、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜/禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、醪糟（米酒）、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、大葱、蒜、洋葱、辣椒、西红柿（番茄）、食用菌（香菇、花菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、维生素 E（抗氧化剂）、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、焦糖色、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，经原料预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、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。

内黄县渝锦记食品坊