



412723S-2023



许昌东方伊厨食品有限公司企业标准

Q/XDFY 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-09-02 发布

2023-09-02 实施

许昌东方伊厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌东方伊厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘阳、刘馨雨。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油中的一种或几种）、畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、起酥油、人造黄油、骨素（猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素中的一种或几种）、香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、芝麻、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌中的一种或几种）、花生、大豆、海带、菠菜、豆豉、榨菜、泡椒、泡姜、盐渍辣椒、盐渍姜、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、水解植物蛋白粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、蛋黄（粉）、腐乳、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、味精、蚝油、酿造食醋、酿造酱油、白酒、调味料酒、黄酒、醪糟、番茄、陈皮、白芷、山药、山楂、桂圆、枸杞、红枣、蜂蜜、麦芽糊精、生活饮用水、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、芝士粉、咖喱粉、芥末粉中的多种为原料，添加或不添加蒜蓉辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料、鲜味宝调味料、猪骨汤、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤、柱候酱、虾酱、虾油、干贝、虾皮、虾米、食用香精、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、乳酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、甜蜜素、阿斯巴甜、黄原胶、红曲米、红曲红、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱、蛋黄酱产品）、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、DL-苹果酸、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉中的一种或几种，经预处理、调配、粉碎（不粉碎）、搅拌（不搅拌）、炒制（不炒制）、熬制（不熬制）、冷却（不冷却），经灌装、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的包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。

根据产品所用原辅料和工艺不同，产品分为非发酵酱（不含油非发酵酱、含油非发酵酱）、复合调味酱、火锅调料（火锅底料、火锅蘸料）、沙拉酱、蛋黄酱、风味酱、烧烤酱、拌饭酱、肉味酱、预制菜调味酱、海鲜味酱、骨汤用调味酱、骨汤膏。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.5 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.6 骨素（猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素）应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.7 香辛料或粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 花椒、藤椒、麻椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.12 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.13 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 榨菜、泡椒、泡姜、盐渍辣椒、盐渍姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 蛋黄（粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.22 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.23 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.25 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.27 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.28 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

- 2.1.31 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.32 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.33 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.34 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.35 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.36 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.37 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 麦芽糖浆应符合 GB 15203 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.43 蚝油应符合 GB/T 21999 和 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.44 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.45 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.46 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.47 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.48 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.49 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.50 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.51 陈皮、白芷、山药、山楂、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.52 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.53 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.54 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.55 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.57 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.58 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.59 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.60 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.61 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.62 小麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.63 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.64 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.65 蒜蓉辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料、鲜味宝调味料、猪骨汤、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤、柱候酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.66 虾酱应符合 SB/T 10525 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.67 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.68 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.69 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.70 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.71 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.72 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.75 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.76 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.77 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.79 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.80 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.81 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.82 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.83 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.84 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.85 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.86 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.87 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.88 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.89 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.90 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.91 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.92 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.93 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.94 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.95 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.96 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.97 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.98 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.99 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.100 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.101 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.102 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.103 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.104 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.105 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.106 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.107 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.108 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.109 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.110 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 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	浓稠状固液混合物，允许固液分层	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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
水分, g/100g	$\leq$ 85	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	$\leq$ 40	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	$\leq$ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	$\leq$ 0.25	GB 5009.227
无机砷（以As计），mg/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
日落黄 ^b （以日落黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜蜜素 ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
赤藓红 ^b （以赤藓红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^b （以诱惑红计），g/kg（沙拉酱、蛋黄酱除外）	≤	0.5	SN/T 1743
双乙酸钠 ^b ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 ^e （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
氨基酸态氮 ^f （以N计），g/100g	≥	0.05	GB 5009.235

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a：仅适用于含油型产品。其中使用发酵型配料（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，酸价不适用。

b：仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

c：仅适用于添加山楂的产品检验。

d：仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品检验。

e：仅适用于添加干贝、虾皮、虾米的产品检验。

f：仅限于添加酱油、酱、豆酱为主原料且不含油的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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

即食产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 ^b ，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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注：a：样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					
b：不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳等）为主要原料，且后序无杀菌（熬制或炒制）工艺的产品。					

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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价[仅适用于含油型产品。其中使用发酵型配料（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，酸价不适用]、过氧化值（仅适用于含油型产品）、菌落总数[仅适用于即食产品，且不是以发酵制品（如发酵酱类、腐乳等）为主要原料，且后序无杀菌（熬制或炒制）工艺的产品]、大肠菌群（仅适用于即食产品）。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动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油中的一种或几种）、畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、起酥油、人造黄油、骨素（猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素中的一种或几种）、香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、芝麻、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌中的一种或几种）、花生、大豆、海带、菠菜、豆豉、榨菜、泡椒、泡姜、盐渍辣椒、盐渍姜、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、水解植物蛋白粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、蛋黄（粉）、腐乳、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、味精、蚝油、酿造食醋、酿造酱油、白酒、调味料酒、黄酒、醪糟、番茄、陈皮、白芷、山药、山楂、桂圆、枸杞、红枣、蜂蜜、麦芽糊精、生活饮用水、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、芝士粉、咖喱粉、芥末粉中的多种为原料，添加或不添加蒜蓉辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料、鲜味宝调味料、猪骨汤、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤、柱侯酱、虾酱、虾油、干贝、虾皮、虾米、食用香精、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、乳酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、甜蜜素、阿斯巴甜、黄原胶、红曲米、红曲红、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱、蛋黄酱产品）、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、DL-苹果酸、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉中的一种或几种，经预处理、调配、粉碎（不粉碎）、搅拌（不搅拌）、炒制（不炒制）、熬制（不熬制）、冷却（不冷却），经灌装、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的包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，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。

许昌东方伊厨食品有限公司