



413015S-2023



许昌优鲜食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-09-25 发布

2023-09-25 实施

许昌优鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌优鲜食品有限公司共同提出并起草。

本标准起草人：孙宇龙。

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、检验方法等。

本标准适用于以牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油、黄油、藤椒油、起酥油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱、芝麻酱、花生酱、鸡蛋（经清洗、打液）、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉、腐乳、辣椒（鲜、干）、食用盐、白砂糖、红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、冰糖、谷氨酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、白醋、蚝油、酸菜、榨菜、小米辣、竹笋、黄椒、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒、红辣椒、剁辣椒、芽菜、豆豉、海白菜、芝麻、花生、豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆、牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、南瓜、金瓜、沙姜、韭菜花、辣根粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）中的多种为主要原料，加入或不加入生产用水、鸡骨高汤、猪骨高汤、黄灯笼椒酱、野山椒、番茄酱、番茄调味酱、咖喱粉、米酒、黄酒、料酒、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、小麦粉、牛肉松、猪肉松、鸡肉松、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料、麦芽糊精、乳粉、大豆膳食纤维、韭花酱、沙茶酱、蟹黄、蟹肉、蟹黄酱、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、辣椒红、亮蓝、辣椒油树脂、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨糖醇液、蔗糖脂肪酸酯、食品香精中的一种或多种，经预处理、调配、粉碎或不粉碎、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.5 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.6 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。

2.1.7 豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.9 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.10 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.11 鸡骨高汤、猪骨高汤、黄灯笼椒酱、沙茶酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.15 辣椒（干）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 红糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 食醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 酸菜、榨菜、小米辣、剁辣椒、芽菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28 竹笋、洋葱、鲜藤椒、南瓜、金瓜、沙姜、韭菜花、橘皮、野山椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29 辣根粉应符合 GH/T 1174 的规定。
- 2.1.30 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31 蟹黄、蟹肉、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.32 蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.33 海白菜应符合 NY/T 1709 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.36 牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.37 蛹虫草（虫草花）应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.38 红枣、枸杞、栀子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.39 香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.40 番茄酱、番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.41 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.42 米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.43 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.44 马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.45 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 牛肉松、猪肉松、鸡肉松应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.47 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.48 酸水解植物（大豆）蛋白调味料应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.49 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.51 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.52 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.53' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.56 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.58 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.61 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.62D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.64 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.65 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.68 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.69 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.70 甘氨酸(氨基乙酸) 应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.71L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.72 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

- 2.1.73 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.74 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.75 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.76 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.77 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.78 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.79 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.80 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.81 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.82 食品用香精（应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.83 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.84 黄椒、番茄、辣椒（鲜）、鲜青椒、红辣椒应符合 NY/T 655 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	≤ 30	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^c (以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
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
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
酸价（以脂肪计）(KOH) ^b ，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^b ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
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 仅适用于含油型产品，且使用发酵性配料和酸性配料的，酸价指标不适用； c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验； d 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验； 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。 本标准中的水产调味品中不含鱼类调味品。			

2.4 微生物限量

水产调味品、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, 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 ^b , 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； ^b仅适用于水产调味品的检测。					

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

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、菌落总数（即食产品、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油、黄油、藤椒油、起酥油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱、芝麻酱、花生酱、鸡蛋（经清洗、打液）、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉、腐乳、辣椒（鲜、干）、食用盐、白砂糖、红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、冰糖、谷氨酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、白醋、蚝油、酸菜、榨菜、小米辣、竹笋、黄椒、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒、红辣椒、剁辣椒、芽菜、豆豉、海白菜、芝麻、花生、豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆、牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、南瓜、金瓜、沙姜、韭菜花、辣根粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）中的多种为主要原料，加入或不加入生产用水、鸡骨高汤、猪骨高汤、黄灯笼椒酱、野山椒、番茄酱、番茄调味酱、咖喱粉、米酒、黄酒、料酒、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、小麦粉、牛肉松、猪肉松、鸡肉松、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料、麦芽糊精、乳粉、大豆膳食纤维、韭花酱、沙茶酱、蟹黄、蟹肉、蟹黄酱、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、辣椒红、亮蓝、辣椒油树脂、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨糖醇液、蔗糖脂肪酸酯、食品香精中的一种或多种，经预处理、调配、粉碎或不粉碎、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包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《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌优鲜食品有限公司