



413016S-2023



封丘县鑫威食品有限公司企业标准

Q/FXW 0002S-2023

# 半固态复合调味料

2023-09-25 发布

2023-09-25 实施

封丘县鑫威食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由封丘县鑫威食品有限公司提出并起草。

本标准由河南省食品和盐业检验技术研究院和封丘县鑫威食品有限公司共同起草。

本标准起草人：尹志威、付亚威。

本标准自发布实施日起替代Q/FXW 0002S-2023（备案号：411248S-2023）。

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、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、大豆色拉油、橄榄油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉的一种或几种）、辣椒、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、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、当归、香茅、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、辣椒粉中的一种或几种】、橘皮、白芷粉、陈皮粉、菇精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、虾粉、虾米、香菇酱（大豆油、香菇、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、海鲜酱（大豆油、螺肉、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾、食品用香精）、咖喱粉、酿造酱油、生抽、辣椒油、花椒油、味精、白砂糖、食用盐、豆豉、冰糖、葡萄糖、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、泡椒、番茄酱、酿造食醋、芝麻、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、奶油、薄荷叶、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、蜂蜜、蚝油、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、猪骨高汤（水、猪骨、猪肉、猪油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、山梨酸钾、食用香精）、鸡骨高汤（水、鸡骨、鸡肉、鸡油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、山梨酸钾、食用香精）、牛骨高汤（水、牛骨、牛肉、牛油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、山梨酸钾、食用香精）、鲍鱼汁调味料（水、酿造酱油、生抽、琥珀酸二钠、鲍鱼、呈味核苷酸二钠、食用盐、味精、白砂糖、山梨酸钾、食用香精）、鲜味复合调味料（水、生抽、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用盐、味精、山梨酸钾、食用香精）、料酒、麦芽糖、白酒、玫瑰露酒、香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑、骨素、腐乳中的几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、柠檬酸、瓜尔胶、黄原胶、琥珀酸二钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、冰乙酸、琼脂、复配食品添加剂（改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油、碳酸钙、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的几种）、食品用香精、芹菜、红萝卜、枸杞、三氯蔗糖、乙酰化双淀粉己二酸酯、辣椒油树脂、碳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、辣椒红、红曲红、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成的含有两种以上调味品的非即食半固态复合调味料。

根据配料不同可将产品分为：烧烤酱、调味酱、拌面酱、海鲜风味酱、炖菜酱、火锅底料、砂锅底料、炒菜酱、复合调味酱、调味浓汤、香菇牛肉酱、复合肉酱、复合风味浓汤、酸辣金汤酱、酸辣粉调味酱包、方便面调味酱包、三鲜米线调味料、番茄米线调味料。

## 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 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 橘皮、白芷粉、陈皮粉、薄荷叶、芹菜、红萝卜应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.11 虾粉、虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 香菇酱、海鲜酱、辣鲜露、猪骨高汤、鸡骨高汤、牛骨高汤、鲍鱼汁调味料、鲜味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油、生抽应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.16 辣椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 芝麻、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.26 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.27 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.28 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.29 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.31 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.36 玫瑰露酒应符合 GB/T 27588 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.37 香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.39 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.40 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.42 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.45 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.46 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.52DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.53D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.545'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.56 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.57 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.58 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.59 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.61 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.62 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.63 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

- 2.1.64 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.65 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.66 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.67 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.68 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.69 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.70 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.71 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.72  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 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    | 半固态状             | 取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。 |
| 色 泽    | 具有本品应具有的颜色       |                                                  |
| 气、 滋 味 | 具有产品特有气味和滋味, 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   | 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  |
| 双乙酸钠 <sup>a</sup> , g/kg           | ≤ 10   | GB 5009.277 |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg  | ≤ 0.5  | GB 5009.121 |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg    | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg    | ≤ 1.0  |             |
| 诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg            | ≤ 0.5  | GB 5009.141 |
| $\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg  | ≤ 2.0  | GB 5009.83  |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg           | ≤ 0.25 | GB 22255    |
| 酸价 <sup>b</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g | ≤ 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g                | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适于使用该添加剂的产品;

注 3: b 指标不适用于配料中使用发酵型配料(黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱等酿造酱)和酸性配料(如酿造食醋、DL-苹果酸、柠檬酸等)的产品;

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 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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、过氧化值的检验。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、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、大豆色拉油、橄榄油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉的一种或几种）、辣椒、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、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、当归、香茅、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、辣椒粉中的一种或几种】、橘皮、白芷粉、陈皮粉、菇精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、虾粉、虾米、香菇酱（大豆油、香菇、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、海鲜酱（大豆油、螺肉、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾、食品用香精）、咖喱粉、酿造酱油、生抽、辣椒油、花椒油、味精、白砂糖、食用盐、豆豉、冰糖、葡萄糖、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、泡椒、番茄酱、酿造食醋、芝麻、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、奶油、薄荷叶、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、蜂蜜、蚝油、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、猪骨高汤（水、猪骨、猪肉、猪油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、山梨酸钾、食用香精）、鸡骨高汤（水、鸡骨、鸡肉、鸡油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、山梨酸钾、食用香精）、牛骨高汤（水、牛骨、牛肉、牛油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、山梨酸钾、食用香精）、鲍鱼汁调味料（水、酿造酱油、生抽、琥珀酸二钠、鲍鱼、呈味核苷酸二钠、食用盐、味精、白砂糖、山梨酸钾、食用香精）、鲜味复合调味料（水、生抽、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用盐、味精、山梨酸钾、食用香精）、料酒、麦芽糖、白酒、玫瑰露酒、香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑、骨素、腐乳中的几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、柠檬酸、瓜尔胶、黄原胶、琥珀酸二钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、冰乙酸、琼脂、复配食品添加剂（改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油、碳酸钙、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的几种）、食品用香精、芹菜、红萝卜、枸杞、三氯蔗糖、乙酰化双淀粉己二酸酯、辣椒油树脂、碳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、辣椒红、红曲红、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成的含有两种以上调味品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，参考 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。

封丘县鑫威食品有限公司