



412512S-2024



邓州市丁二食品有限公司企业标准

Q/DDS 0003S-2024

半固态复合调味料

2024-10-05 发布

2024-10-05 实施

邓州市丁二食品有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市丁二食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：丁光华、王遵显、刘银涛。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以【鲜（冻）牛肉或鲜（冻）羊肉，经解冻或不解冻、清洗、分切、整形（丁状或切块）】、食用牛油、食用羊油、芝麻香油、红油郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、大豆组织蛋白、生活饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、蚝油、蚕豆仁、花生仁、芝麻、蚝汁、扇贝汁、海鲜酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、陈醋（酿造食醋）、生抽、老抽、酿造酱油、调味料酒、米酒、食用盐、白砂糖、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡肉粉【鸡肉、鸡油、食品添加剂（食品用香精、柠檬酸、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯）、食用盐、香辛料】、鸡骨汤【鸡骨、鸡油、食用盐、味精、水、食品添加剂（食品用香精、辛烯基琥珀酸淀粉钠、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶）、白砂糖、酵母抽提物、香辛料】、香辛料或香辛料粉【辣椒干、藤椒、花椒或茂椒、麻椒、黑胡椒、白胡椒、姜、蒜、洋葱、小茴香、桂皮、干姜、高良姜、八角、草果、荜拨、香菜籽（芫荽）、香豆蔻、孜然、豆蔻、甘草、山奈、丁香、砂仁、百里香、多香果、肉豆蔻、月桂叶、肉桂中的一种或几种，经粉碎或不粉碎】、枳椇子、梔子、罗汉果、白芷、陈皮、山楂、小米辣、红辣椒、青米椒、红枣、枸杞子、香菇、海带、虾米、食用玉米淀粉、小麦粉中的几种为主要原料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽取物、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、辣椒红、赤藓红、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-肌苷酸二钠、食用香精中的一种或几种，经原料前处理、配料、混合、高温熬制、冷却、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品可命名如：羊肉臊子、牛肉臊子、烩面底料、炒鸡酱香调味料（酱）、炒鸡香辣调味料（酱）、麻辣炒鸡辣椒酱、炒鸡调味料（酱）、黑椒酱、蚝油酱料、炖肉酱料、香辣小龙虾调味料（酱）、香辣大盘鸡调味料（酱）、麻辣鱼佐料（酱）、老坛酸菜鱼调料（酱）、牛油老料（酱）、三鲜老料（酱）、红油豆瓣（酱）、藤椒牛油料（酱）、番茄底料（酱）、黄焖鸡调味料（酱）、烩面调味料（酱）、复合调味料（酱）等产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用牛油、食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 芝麻香油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.5 红油郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.12 蚕豆仁、花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 蚝汁、扇贝汁、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.15 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.18 陈醋（酿造食醋）应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 生抽、老抽、酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 鸡肉粉、鸡骨汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.29 枳椇子、栀子、罗汉果、白芷、陈皮、山楂、红枣、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.30 小米辣、红辣椒、青米椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.33 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.34 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.37 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.49 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.50 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.51 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.53 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.54 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.55 食用香精应符合 GB 30616 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	随机取样品一份，置入无色透明的洁净烧杯中，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，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气、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	≤ 50	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
柠檬黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^b ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 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发酵型配料和酸性配料的产品； b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； c仅适用于含水水产及其制品的产品。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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；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（仅适用于有此项目的产品）、过氧化值（仅适用于有此项目的产品）。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【鲜（冻）牛肉或鲜（冻）羊肉，经解冻或不解冻、清洗、分切、整形（丁状或切块）】、食用牛油、食用羊油、芝麻香油、红油郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、大豆组织蛋白、生活饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、蚝油、蚕豆仁、花生仁、芝麻、蚝汁、扇贝汁、海鲜酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、陈醋（酿造食醋）、生抽、老抽、酿造酱油、调味料酒、米酒、食用盐、白砂糖、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡肉粉【鸡肉、鸡油、食品添加剂（食品用香精、柠檬酸、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯）、食用盐、香辛料】、鸡骨汤【鸡骨、鸡油、食用盐、味精、水、食品添加剂（食品用香精、辛烯基琥珀酸淀粉钠、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶）、白砂糖、酵母抽提物、香辛料】、香辛料或香辛料粉【辣椒干、藤椒、花椒或茂椒、麻椒、黑胡椒、白胡椒、姜、蒜、洋葱、小茴香、桂皮、干姜、高良姜、八角、草果、荜拔、香菜籽（芫荽）、香豆蔻、孜然、豆蔻、甘草、山奈、丁香、砂仁、百里香、多香果、肉豆蔻、月桂叶、肉桂中的一种或几种，经粉碎或不粉碎】、枳椇子、梔子、罗汉果、白芷、陈皮、山楂、小米辣、红辣椒、青米椒、红枣、枸杞子、香菇、海带、虾米、食用玉米淀粉、小麦粉中的几种为主要原料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽取物、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、辣椒红、赤藓红、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-肌苷酸二钠、食用香精中的一种或几种，经原料前处理、配料、混合、高温熬制、冷却、包装等工艺加工而成的包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GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，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。

邓州市丁二食品有限公司