



412864 S-2024



周口凌凡食品有限公司企业标准

Q/ZLF 0002S-2024

半固态复合调味料

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

周口凌凡食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口凌凡食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈艳红。

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、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料、骨素、咖喱粉、调味料酒、黄酒、白酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、紫苏籽、芝麻酱、花生酱、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、番茄粉、蚝油、鱼露、蚝汁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、柠檬汁、香辛料或其粉【辣椒、花椒、青藤椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山柰、砂仁、高良姜、芫荽、孜然中的一种或几种】、白芷、陈皮、栀子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、花菇、平菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种）、醪糟、酸水解植物蛋白调味液、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、生活饮用水中的多种为原料，辅以或不辅以虾粉、虾油、虾酱、海鲜酱、柱候酱、沙茶酱、蒜蓉酱、香菇酱中的一或几种，添加乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、 β -胡萝卜素、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠、维生素 E（抗氧化剂）、维生素 C（抗氧化剂）、乳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、大豆磷脂中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、搅拌熬制或炒制、灌装、包装加工而成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。

根据原辅料不同及食用方式不同分为：即食产品、非即食产品。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.5 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.8 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 芝麻、花生仁、紫苏籽、芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 小麦粉应符合 GB 2715 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 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.17 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.18 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.21 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.23 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 苹果醋、柠檬汁应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.26 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 白芷、陈皮、栀子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 姜、葱、蒜、洋葱、西红柿应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 醪糟应符合 DBS52/ 063 的规定。
- 2.1.31 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.32 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 虾粉、虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.35 柱侯酱、沙茶酱、蒜蓉酱、香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB29931 的规定。

- 2.1.38 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.46 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.48 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.51 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.52 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.53 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.54 花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.55 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.56 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.57 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.58 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.59 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.60 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.61 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.62 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.63 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.64 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.66 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.67 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.68 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.69 阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.70 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.71 安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.72 三氯蔗糖(蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.73 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.74 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.75 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.76 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定
- 2.1.77 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.78 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.79 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.80 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.81 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.82 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.83 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.84 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.85 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 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，酱状	从样品中随机取出适量于洁净烧杯内，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
色 泽	具有该产品特有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味和滋味，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	≤ 30	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
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
无机砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
日落黄 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^c , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^c , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
阿斯巴甜 ^c , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^c (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
安赛蜜 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 ^c (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^c , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
双乙酸钠 ^c , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^e , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
磷酸盐 ^e (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
注：*铅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，其中使用番茄粉、酱腌菜、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄调味酱、酿造食醋、苹果醋、柠檬汁、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸的产品酸价不适用； b 仅适用于使用水产动物及其制品的原料；可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞； c 仅适用添加该种食品添加剂的产品，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植物蛋白调味液的产品； e 仅适用于添加苹果醋的产品。			

2.4 微生物限量

即食类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
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 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、酸价（仅限有此指标项的产品）、过氧化值（仅限有此指标项的产品）、菌落总数（仅限有此指标项的产品）、大肠菌群（仅限有此指标项的产品）。

型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料、骨素、咖喱粉、调味料酒、黄酒、白酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、紫苏籽、芝麻酱、花生酱、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、番茄粉、蚝油、鱼露、蚝汁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、苹果醋、柠檬汁、香辛料或其粉【辣椒、花椒、青藤椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山柰、砂仁、高良姜、芫荽、孜然中的一种或几种】、白芷、陈皮、栀子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、花菇、平菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种）、醪糟、酸水解植物蛋白调味液、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、生活饮用水中的多种为原料，辅以或不辅以虾粉、虾油、虾酱、海鲜酱、柱候酱、沙茶酱、蒜蓉酱、香菇酱中的一或几种，添加乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、 β -胡萝卜素、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠、维生素 E（抗氧化剂）、维生素 C（抗氧化剂）、乳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、大豆磷脂中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、搅拌熬制或炒制、灌装、包装加工而成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。本标准根据《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》及相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口凌凡食品有限公司