



410216S-2024



安阳妙侍食品有限公司企业标准

Q/AMS 0003S-2024

# 半固态复合调味料

2024-01-16 发布

2024-01-16 实施

安阳妙侍食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳妙侍食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄志鹏。

本标准发布之日起替代 Q/AMS 0003S-2023（备案号：413234S-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。

本标准适用于以生活饮用水、食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、起酥油（棕榈油）、大豆油、酿造酱油、花生、芝麻、黑胡椒粉、乳清粉、芥末粉、黄豆、芥末油、麦芽糖浆、番茄酱、脱水辣根、香辛料（姜黄、辣椒、枯茗、小茴香、八角、姜、丁香、洋葱、蒜、小豆蔻、肉桂、葫芦巴、大蒜中的一种或几种）、蚝油、酵母抽提物、果葡糖浆、食醋、大豆膳食纤维粉、食用葡萄糖、乳糖、乳粉、小麦粉、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、桂花为原料，添加或不添加黄原胶、亮蓝、柠檬黄、蔗糖脂肪酸酯、食用香精（花生香精、芝麻香精、桂花香精、番茄香精、蓝莓香精、沙拉香精、咖喱香精）、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、山梨酸钾、羟丙基淀粉、柠檬酸、辣椒油树脂、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓红、β-胡萝卜素、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、栀子黄、琥珀酸二钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、微晶纤维素、冰乙酸（又名冰醋酸）、卡拉胶、海藻酸钠、山梨糖醇液、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、柠檬酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、日落黄、冰乙酸、乳酸中的一种或几种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、搅拌混合、灌装、冷却、包装而成含有两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原料不同、生产工艺不同分为：花生调味酱、芝麻调味酱、青芥辣调味酱、黑椒汁调味酱、糖桂花味调味酱、番茄沙司、橙味复合调味酱、柠檬味复合调味酱、苹果味复合调味酱、蓝莓味调味酱、蚝油味酱、沙拉酱、千岛酱、鸡酱调味酱、咖喱酱、炼乳酱、鸡饭老抽调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 起酥油应符合LS/T 3218的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.6 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.7 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.9 大豆膳食纤维应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.10 黑胡椒粉应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.11 食用香精应符合GB 30616的规定。

- 2.1.12 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.13 芥末粉应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.14 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.16 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.17 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.20 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.26 芥末油应符合Q/PCS 0001S的规定。
- 2.1.27 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.28 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合GB 1355的规定。
- 2.1.30 浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁应符合GB/T 31121和GB 17325的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 2.1.32 桂花应符合DB35/T 1127的规定。
- 2.1.33 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.34 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.35 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.36 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.37  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.40 环己氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.41 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.45 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.46 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 香辛料（姜黄、辣椒、桔茗、小茴香、八角、姜、丁香、洋葱、蒜、小豆蔻、肉桂、葫芦巴、大蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.48 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.49 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.50 山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.51 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.52 番茄酱应符合NY/T 956和GB 2718的规定。
- 2.1.52 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.54 黄豆应符合NY/T 954的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.56 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.57 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.58 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.59 脱水辣根应符合GH/T 1174的规定。
- 2.1.60 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠应符合GB 1886.243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 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.64 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.65 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.66 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）应符合GB 29944 的规定。
- 2.1.67 日落黄应符合GB 6227.1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 食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性状	均匀一致的半固态	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，

色泽	具有本品固有的色泽	在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	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
酸价 <sup>a</sup> (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
<sup>b</sup> 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 35
<sup>b</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009. 298
<sup>b</sup> 亮蓝(以亮蓝计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 35
<sup>b</sup> 赤藓红(以赤藓红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 35
<sup>b</sup> 日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 35
<sup>b</sup> 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009. 149
<sup>b</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 35 或 GB 5009. 83
<sup>b</sup> 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
<sup>b</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
<sup>b</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 121
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
<sup>b</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 263
<sup>b</sup> 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 140或 GB/T 5009. 140
<sup>b</sup> 甜蜜素(环己基氨基磺酸钠计) g/kg	≤ 0.65	GB 5009. 97
<sup>b</sup> 纽甜	≤ 0.07	GB 5009. 247

展青霉素，ug/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注：*指标为严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a指标仅限于含有油脂的产品。</p> <p>b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验，且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。</p> <p>c仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。</p>			

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合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；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。

#### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、起酥油（棕榈油）、大豆油、酿造酱油、花生、芝麻、黑胡椒粉、乳清粉、芥末粉、黄豆、芥末油、麦芽糖浆、番茄酱、脱水辣根、香辛料（姜黄、辣椒、枯茗、小茴香、八角、姜、丁香、洋葱、蒜、小豆蔻、肉桂、葫芦巴、大蒜中的一种或几种）、蚝油、酵母抽提物、果葡糖浆、食醋、大豆膳食纤维粉、食用葡萄糖、乳糖、乳粉、小麦粉、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、桂花为原料，添加或不添加黄原胶、亮蓝、柠檬黄、蔗糖脂肪酸酯、食用香精（花生香精、芝麻香精、桂花香精、番茄香精、蓝莓香精、沙拉香精、咖喱香精）、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、山梨酸钾、羟丙基淀粉、柠檬酸、辣椒油树脂、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓红、β-胡萝卜素、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、栀子黄、琥珀酸二钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、微晶纤维素、冰乙酸（又名冰醋酸）、卡拉胶、海藻酸钠、山梨糖醇液、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、柠檬酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、日落黄、冰乙酸、乳酸中的一种或几种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、搅拌混合、灌装、冷却、包装而成含有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《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》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳妙侍食品有限公司