



413308S-2024



濮阳中贰声调味品有限公司企业标准

Q/PZT 0002S-2024

半固态复合调味料

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

濮阳中贰声调味品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳中贰声调味品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：濮阳中贰声调味品有限公司。

本标准起草人：丁啸天、丁红云、王彩霞。

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、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、花生酱、郫县豆瓣酱、豆豉、蚕豆、酸菜、辣椒、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、蚝油、泡姜、泡椒、脱水蔬菜（洋葱、葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜、高丽菜、青梗菜中的一种或几种）、香辛料粉或颗粒【黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、麻椒、藤椒、大葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、山奈、丁香、姜、桂皮】、白芷、孜然、牛肉干、羊肉干、鸡肉干、猪肉干、牛油、鸡油、食用玉米淀粉、小麦粉、麦芽糖浆、果葡糖浆中的几种为主要原料，添加芝麻、花生、葵花籽、冰糖、黄酒、芝麻油、鸡精调味料、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物中的几种；添加5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒油树脂、焦糖色、柠檬酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、红曲红、赤藓红、诱惑红、辣椒红、萝卜红、红曲红、红曲米、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、冰醋酸（冰乙酸）、 β -胡萝卜素、双乙酸钠、食用香精（鸡骨浓香风味香精、猪骨浓香风味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、牛肉膏香精、羊肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精）中的一种或几种，经过预处理或不处理、配料、炒制或熬制、灌装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据所使用的原辅料不同，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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.29 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.30 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.31 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.33 鲜辣椒、黄贡椒、金瓜、香菇应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.34 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.36 乙酰化双淀粉磷酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.37 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.38 香辛料（大蒜、辣椒、小茴香、大葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、山奈、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 食用香精（鸡骨浓香风味香精、猪骨浓香风味香精、牛肉味香精、羊肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.42 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.43 牛肉干、羊肉干、鸡肉干、猪肉干应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.50 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.52 香菇、松茸、草菇、杏鲍菇、牛肝菌、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.53 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.54 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.55 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.56 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.57 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.58 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.59 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.60 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.61 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.63 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.64 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.65 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.66 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.67 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 3.1.68 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.69 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.71 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.72 酸菜、泡姜、泡椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.73 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.74 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.75 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.76 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.77 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	取适量样品，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，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、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 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	≤ 25.0	GB 5009.44
^b 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
^a 环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。

3、b 仅适用于含油型产品；其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用。

4、c 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品的检验。

5、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。

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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1：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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。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、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、花生酱、郫县豆瓣酱、豆豉、蚕豆、酸菜、辣椒、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、蚝油、泡姜、泡椒、脱水蔬菜（洋葱、葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜、高丽菜、青梗菜中的一种或几种）、香辛料粉或颗粒【黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、麻椒、藤椒、大葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、山奈、丁香、姜、桂皮】、白芷、孜然、牛肉干、羊肉干、鸡肉干、猪肉干、牛油、鸡油、食用玉米淀粉、小麦粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、中的几种为主要原料，添加芝麻、花生、葵花籽、冰糖、黄酒、芝麻油、鸡精调味料、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物中的几种；添加5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒油树脂、焦糖色、柠檬酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、红曲红、赤藓红、诱惑红、辣椒红、萝卜红、红曲红、红曲米、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、冰醋酸（冰乙酸）、 β -胡萝卜素、双乙酸钠、食用香精（鸡骨浓香风味香精、猪骨浓香风味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、牛肉膏香精、羊肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精）中的一种或几种，经过预处理或不处理、配料、炒制或熬制、灌装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

该标准中所包含的产品分类不包含蛋黄酱、沙拉酱。

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》国家相关标准制订本企业标准，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。