

Q/ZMW 0002S-2024



河南甄美味生物科技有限公司企业标准

Q/ZMW 0002S-2024

半固态复合调味料

2024-04-28 发布

2024-04-28 实施

河南甄美味生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南甄美味生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯硕志。

HN
QB

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要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种)、起酥油、人造黄油、食用动物油脂(食用猪油、牛油、鸡油、羊油、鸭油中的一种或多种)、蔬菜(葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、南瓜、胡萝卜、土豆、芹菜、芥菜、莲藕、甜菜中的一种或多种)、鲜或冻畜、禽(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅)肉、禽(鸡、鸭、鹅)副产品(皮)、骨素、鲜(冻) 畜、禽骨(猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨一种或多种)、鱼骨、生活饮用水中的一种或多种为主要原料,辅以食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酿造酱油、食醋、蚝油、米酒、料酒、食用菌(香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、鸡枞菌、竹荪、羊肚菌中的一种或多种)、芝麻、苹果、柠檬、椰子粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、蟹酱、干贝酱、干黄酱、郫县豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、浓缩番茄汁、番茄调味酱、酸菜、剁椒、黄贡椒、酸萝卜樱、韭花酱、花生酱、芝麻酱、番茄酱、甜面酱、辣椒酱、沙茶酱、海鲜酱、柱候酱、虾酱、酸笋、冻螺蛳肉、大豆、豌豆、鱼露、腐乳、泡椒、泡姜、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、乳粉、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、青花椒、百里香、甘草、甘牛至、紫苏、罗汉果、香菜籽、芹菜籽粉、芹菜叶粉、百合、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、小米葱粉、洋葱粉、姜粉、蒜粉中的一种或多种)、白芷、橘皮(陈皮)、咖喱粉中的一种或多种,添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、海藻酸丙二醇酯、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、姜黄、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)、木糖醇、甜菊糖苷、食用葡萄糖、甘草酸一钾、甘草酸三钾、辣椒油树脂、维生素E(抗氧化剂)、果葡糖浆、固液法白酒、浓香型白酒、食品用香精、八角茴香油、黑胡椒油、花椒提取物、青花椒精油、生姜油中的一种或多种,经预处理、配料、熬制或不熬制、过滤或不过滤、调配、包装而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据食用方式不同,可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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用动物油脂(食用猪油、牛油、鸡油、羊油、鸭油)应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 蔬菜(葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、南瓜、胡萝卜、土豆、芹菜、芥菜、莲藕、甜菜)应新鲜、无腐烂, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 味精 应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应复合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 鲜或冻畜、禽(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅)肉、鲜(冻) 畜、禽(猪、牛、羊、鸡、鸭)骨、鱼骨应卫生、无变质、无异味, 并应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.24 食用菌(香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、鸡枞菌、竹荪、羊肚菌)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.28 黄豆酱、干黄酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.29 浓缩番茄汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.30 酸菜、剁椒、黄贡椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 酸萝卜缨、韭花酱、酸笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.32 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.33 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.35 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.36 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.37 沙茶酱、海鲜酱、柱候酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.39 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.40 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.41 泡椒、泡姜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.42 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.43 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.44 香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、青花椒、百里香、甘草、甘牛至、紫苏、罗汉果、香菜籽、芹菜籽粉、芹菜叶粉、百合、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然小米葱粉、洋葱粉、蒜粉、姜粉) 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.45 白芷、橘皮(陈皮)应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.46 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.47 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.51 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.53 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.54 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.55 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.56 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.57 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.58 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.59 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.60 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.61 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.62 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.63 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.64 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.66 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.67 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.68 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.70 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.71 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.72 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.73 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.74 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.75 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.76 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.77 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.78 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.79 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.80 食品用香精 应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.81 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.82 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.83 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.84 鸭油应符合 DB42/T 731 的规定。
- 2.1.85 人造黄油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.86 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.87 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.88 甘草酸一钾应符合 GB1886.240 的规定。
- 2.1.89 胭脂树橙应符合 GB1886.316 的规定。
- 2.1.90 胭脂虫红应符合 GB/T1886.315 的规定。
- 2.1.91 苹果应符合 GB/T10651 的规定。
- 2.1.92 柠檬应符合 GB/T29370 的规定。

- 2.1.93 椰子粉应符合 DB46/T69 的规定。
- 2.1.94 鸡蛋液应符合 GB/T42235 的规定。
- 2.1.95 蟹酱、干贝酱应符合 GB10136 的规定。
- 2.1.96 琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
- 2.1.97 海藻酸丙二醇酯应符合 GB1886.226 的规定。
- 2.1.98 甘草酸三钾应符合 GB1886.241 的规定。
- 2.1.99 冻螺蛳肉应符合 DB4502/T0031 的规定。
- 2.1.100 八角茴香油 GB1886.140 的规定。
- 2.1.101 花椒提取物应符合 GB29938 的规定。
- 2.1.102 青花椒精油应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.103 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.104 黑胡椒油应符合 GB29938 的规定。
- 2.1.105 大豆应符合 GB1352 的规定。
- 2.1.106 豌豆应符合 GB/T10460 的规定。
- 2.1.107 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.108 固液法白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.109 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.110 鸡蛋黄粉应符合 GB2749 的规定
- 2.1.111 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.112 禽（鸡、鸭、鹅）副产品（皮）应符合 GB 2707 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	酱状，半固态	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。 用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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, %	≤ 55.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
^b 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
^c 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB5009.5
脂肪, g/100g	≤ 35.0	GB5009.6
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 纽甜, g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^a 茶多酚 (以儿茶素计), g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^a 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^d 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
^a 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.287
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.288
注*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加该种添加剂的产品。 b添加发酵原料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料此项不适用。 b、c限含油型。 d仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。 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, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
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: a 样品的采样及处理按GB 4789. 1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品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

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、酸价和过氧化值（限于含油型）、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种)、起酥油、人造黄油、食用动物油脂(食用猪油、牛油、鸡油、羊油、鸭油中的一种或多种)、蔬菜(葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、南瓜、胡萝卜、土豆、芹菜、芥菜、莲藕、甜菜中的一种或多种)、鲜或冻畜、禽(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅)肉、禽(鸡、鸭、鹅)副产品(皮)、骨素、鲜(冻)畜、禽骨(猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨一种或多种)、鱼骨、生活饮用水中的一种或多种为主要原料,辅以食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酿造酱油、食醋、蚝油、米酒、料酒、食用菌(香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、鸡枞菌、竹荪、羊肚菌中的一种或多种)、芝麻、苹果、柠檬、椰子粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、蟹酱、干贝酱、干黄酱、郫县豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、浓缩番茄汁、番茄调味酱、酸菜、剁椒、黄贡椒、酸萝卜樱、韭花酱、花生酱、芝麻酱、番茄酱、甜面酱、辣椒酱、沙茶酱、海鲜酱、柱候酱、虾酱、酸笋、冻螺蛳肉、大豆、豌豆、鱼露、腐乳、泡椒、泡姜、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、乳粉、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、青花椒、百里香、甘草、甘牛至、紫苏、罗汉果、香菜籽、芹菜籽粉、芹菜叶粉、百合、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、小米葱粉、洋葱粉、姜粉、蒜粉中的一种或多种)、白芷、橘皮(陈皮)、咖喱粉中的一种或多种,添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、海藻酸丙二醇酯、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、姜黄、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)、木糖醇、甜菊糖苷、食用葡萄糖、甘草酸一钾、甘草酸三钾、辣椒油树脂、维生素E(抗氧化剂)、果葡糖浆、固液法白酒、浓香型白酒、食品用香精、八角茴香油、黑胡椒油、花椒提取物、青花椒精油、生姜油中的一种或多种,经预处理、配料、熬制或不熬制、过滤或不过滤、调配、包装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《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》制订本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南甄美味生物科技有限公司