



411236S-2024



安阳市殷都区鼎兴食品坊企业标准

Q/ADX 0002S-2024

半固态复合调味料

2024-05-15 发布

2024-05-15 实施

安阳市殷都区鼎兴食品坊 发布

前 言

本标准由安阳市殷都区鼎兴食品坊提出。

本标准由安阳市市场监督管理局、安阳市殷都区鼎兴食品坊起草。

本标准主要起草人：付文卫、肖卉、张永刚。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、红油【牛油、香辛料（干辣椒、花椒、麻椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜中的几种）、辣椒、葱、姜、蒜】、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用菌（香菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、香菇酱（植物油、香菇、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、芝麻、菇精调味料、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾、辣椒红）、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、辣椒酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、外购韭花酱（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、腐乳、外购沙茶酱（大豆油、鱼干、大蒜、葱、白芝麻、辣椒粉、姜、小米、食用盐、胡椒）、虾酱（银虾、食用盐）、蚝油、鱼露、蚝汁、花生仁、大豆、芝麻、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽籽、迷迭香、香茅、孜然的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜、山楂、枸杞子、山药、大枣、萝卜、番茄、海米、酿造食醋、酿造酱油、白酒、米酒、黄酒、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、味精、酵母抽提物、食用盐、冰糖、白砂糖中的多种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、乳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、黄原胶、红曲米、红曲红、焦糖色、辣椒红、高粱红、辣椒油树脂、赤藓红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、DL-苹果酸、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉中的一种或多种，经预处理、配料、混合或炒制或熬制、灌装、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。

根据产品食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 红油、香菇酱、外购韭花酱、外购沙茶酱、辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.13 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.14 虾酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16 鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.17 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 白芷、橘皮（陈皮）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 姜、大葱、洋葱、蒜、山楂、枸杞子、山药、大枣、萝卜、番茄应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 海米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.26 米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.29 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.30 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.31 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

- 2.1.32牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.33牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.34海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.35味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.38白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.39冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.405'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.43乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.44琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.47L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.48乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.49冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.50柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.52苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.53双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.54脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.55碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.56三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.57环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.58天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.59黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.60红曲米应符合 GB 1886.19 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辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.64高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

- 2.1.65 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.66 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.67 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.68 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.69 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.71 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.72 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.73 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.74 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.75 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.76 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.77 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.78 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.79 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.80 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.81 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.82 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.83 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.84 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.85 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 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，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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）	≤	55	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
展青霉素 ^b /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
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
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^c /（g/kg）	≤	10	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^c /（g/kg）	≤	0.075	SN/T 3855 或GB 5009.278
三氯蔗糖 ^c /（g/kg）	≤	0.25	GB 22255或GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^c /（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 ^c /（g/kg）	≤	2.0	GB 5009.263
赤藓红 ^c /（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^c /（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.35或SN/T 1743或GB 5009.141
柠檬黄 ^c /（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^c /（g/kg）	≤	2.0	GB 5009.83
日落黄 ^c /（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.35
<p>a 仅适用于含油型产品，其中使用发酵型配料（如：豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用；</p> <p>b仅适用于以苹果、山楂及其制品为原料的产品；</p> <p>c 仅适用于添加该食品添加剂的产品；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。</p> <p>* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

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 ^b /（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。					
b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳等）为主要原料，且后序无杀菌（熬制或炒制）工艺的产品。					

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、食用盐、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、玉米油、菜籽油、花生油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、红油【牛油、香辛料（干辣椒、花椒、麻椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜中的几种）、辣椒、葱、姜、蒜】、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用菌（香菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、香菇酱（植物油、香菇、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、芝麻、菇精调味料、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾、辣椒红）、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、辣椒酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、外购韭花酱（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、腐乳、外购沙茶酱（大豆油、鱼干、大蒜、葱、白芝麻、辣椒粉、姜、小米、食用盐、胡椒）、虾酱（银虾、食用盐）、蚝油、鱼露、蚝汁、花生仁、大豆、芝麻、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽籽、迷迭香、香茅、孜然的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、姜、大葱、洋葱、蒜、山楂、枸杞子、山药、大枣、萝卜、番茄、海米、酿造食醋、酿造酱油、白酒、米酒、黄酒、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、味精、酵母抽提物、食用盐、冰糖、白砂糖中的多种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、乳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、黄原胶、红曲米、红曲红、焦糖色、辣椒红、高粱红、辣椒油树脂、赤藓红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、DL-苹果酸、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉中的一种或多种，经预处理、配料、混合或炒制或熬制、灌装、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《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。

H N

Q B