



411317S-2024



虞城鑫盛达食品科技有限公司企业标准

Q/YXS 0006S-2024

# 半固态复合调味料

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

虞城鑫盛达食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由虞城鑫盛达食品科技有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：王亚芳、张鹏龙、杨周海。

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淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、水果（猕猴桃、香蕉、苹果、火龙果、李子、樱桃、柠檬、枇杷、梨、蓝莓、草莓、山楂、橙子、柚子、金桔、葡萄中的一种或几种，经预处理、切片）、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、蜂蜜、白砂糖、冰糖、食用盐、味精、咖喱粉、芝士粉、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、蚝油、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋、起酥油、人造黄油、奶油、酿造食醋、酿造酱油、蒸鱼豉油、花椒油、藤椒油、白酒、调味料酒、黄酒、醪糟、苹果醋、柠檬汁、酸橙汁、芝麻、花生碎、香辛料或料粉（辣椒粉、花椒、葱粉、姜粉、大蒜粉、八角粉、洋葱粉、白胡椒、黑胡椒、孜然粉、小茴香粉、桂皮粉、丁香粉、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、八角、小茴香、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、迷迭香中的一种或几种）、陈皮、蔬菜（葱、姜、蒜、洋葱、香菜、芥菜、灰灰菜、芝麻叶、蕨菜、榆钱、香椿叶、马齿苋、红薯叶、苦瓜、冬瓜、菠菜、芹菜中的一种或几种，经预处理、分切）、菌菇或菌菇粉（灵芝、松茸、香菇、草菇、杏鲍菇、红平菇粉、牛肝菌、姬松茸、双孢菇、猴头菇、羊肚菌、茶树菇中的一种或几种）、菇精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糖醇、木糖醇、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙基麦芽酚、酵母抽提物、琥珀酸二钠、山梨糖醇、赤藓糖醇、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、赤藓红、诱惑红、红曲红、红曲米、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、焦糖色、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、海藻酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、辣椒油树脂、食用香精中的一种或几种，经预处理、配料、熬制、灌装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料即食或非即食半固态复合调味料。

根据添加原辅料不同产品可分为以下两类：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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 水果、蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.4 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.12 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 蒸鱼豉油、酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.21 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.22 苹果醋应符合 GB/T 30884 的规定。
- 2.1.23 柠檬汁、酸橙汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.24 芝麻、花生碎应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.25 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 菌菇、菌菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.35 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.36 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

- 2.1.37 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.42 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.45 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.46 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.49 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.50 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.54 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。
- 2.1.55 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.57 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.58 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.59 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.60 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.61 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.62 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.63 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.64 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.65 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.66 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.67 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.68 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.69 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.70 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.71 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.72 花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.73 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.74 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.75 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.76 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.77 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.78 黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.79 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.80 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.81 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.82 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.83 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.84 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.85 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

## 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（仅限添加食用盐的产品）	≤ 40	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），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
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
阿斯巴甜 <sup>b</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
赤藓红 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
柠檬黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg (仅限添加苹果、山楂类的产品)	≤	20	GB 5009.185
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <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 仅适用添加该食品添加剂的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、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>			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

注: 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐（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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、水果（猕猴桃、香蕉、苹果、火龙果、李子、樱桃、柠檬、枇杷、梨、蓝莓、草莓、山楂、橙子、柚子、金桔、葡萄中的一种或几种，经预处理、切片）、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、蜂蜜、白砂糖、冰糖、食用盐、味精、咖喱粉、芝士粉、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、蚝油、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋、起酥油、人造黄油、奶油、酿造食醋、酿造酱油、蒸鱼豉油、花椒油、藤椒油、白酒、调味料酒、黄酒、醪糟、苹果醋、柠檬汁、酸橙汁、芝麻、花生碎、香辛料或料粉（辣椒粉、花椒、葱粉、姜粉、大蒜粉、八角粉、洋葱粉、白胡椒、黑胡椒、孜然粉、小茴香粉、桂皮粉、丁香粉、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、八角、小茴香、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、迷迭香中的一种或几种）、陈皮、蔬菜（葱、姜、蒜、洋葱、香菜、芥菜、灰灰菜、芝麻叶、蕨菜、榆钱、香椿叶、马齿苋、红薯叶、苦瓜、冬瓜、菠菜、芹菜中的一种或几种，经预处理、分切）、菌菇或菌菇粉（灵芝、松茸、香菇、草菇、杏鲍菇、红平菇粉、牛肝菌、姬松茸、双孢菇、猴头菇、羊肚菌、茶树菇中的一种或几种）、菇精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糖醇、木糖醇、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙基麦芽酚、酵母抽提物、琥珀酸二钠、山梨糖醇、赤藓糖醇、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、赤藓红、诱惑红、红曲红、红曲米、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、焦糖色、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、海藻酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、辣椒油树脂、食用香精中的一种或几种，经预处理、配料、熬制、灌装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料即食或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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城鑫盛达食品科技有限公司