



411451S-2024



漯河泓一食品有限公司企业标准

Q/LHHY 0001S-2024

半固态复合调味料

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

漯河泓一食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河泓一食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河泓一食品有限公司。

本标准主要起草人：庚秀丽、尼美玉、黄曼曼、赵纳。

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。

本标准适用于以麦芽糖浆、低聚麦芽糖、食用葡萄糖、白砂糖、黑米和紫米（经浸泡、蒸煮、晾制）、植物油（大豆油）、乳清粉、乳粉、乳清蛋白粉、麦芽糊精、海藻酸钠、起酥油、人造奶油、海藻糖、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、浓香椰子粉、食用盐、饮用水中的几种为原料，并添加复配增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、单双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、糯米粉、小麦淀粉）、复配增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、瓜尔胶、食用淀粉）、复配增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、磷酸三钙、单、双甘油脂肪酸酯、小麦淀粉）、山梨糖醇液、麦芽糖醇液、甘油、单双甘油脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、刺槐豆胶、黄原胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蛋奶香精、紫米粉末香精、牛奶香精、DL-苹果酸、柠檬酸、 β -胡萝卜素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、奶味香精、抑甜粉末香精、黑米香精、柠檬黄中的几种，经原料检测、配制、乳化罐搅拌均匀、乳化泵乳化、夹层锅熬煮或不熬煮等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料不同分为：含油型半固态复合调味料：产品中油脂含量大于等于 5.0%。

非含油型半固态复合调味料：产品中油脂含量小于 5.0%。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 低聚麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2175 的规定。
- 2.1.6 紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2175 的规定。
- 2.1.7 植物油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.13 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.14 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.15 海藻糖应符合 GB/T23529 的规定。

- 2.1.16 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 浓香椰子粉应符合 GB/29602 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.23 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.28 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32 蛋奶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 紫米粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 牛奶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 B-胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.41 奶味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 抑甜粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 黑米香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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
----	-----	------

	半固态复合调味料 (非含油型)	半固态复合调味料 (含油型)	取适量的样品置于透 明的烧杯或白色瓷盘 中，在自然光下观察色 泽、状态及杂质，用温 开水漱口后品尝其滋 味
状态	状态均匀细腻，无析水，无分层	状态均匀细腻，无油水分离，无分层	
色泽	具有该产品应有的色泽		
滋味及气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味	具有该产品应有的滋味及气味，无异 味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质		

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
	半固态复合调味料 (非含油型)	半固态复合调味料 (含油型)	
水分, g/100g	≤	50	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	/ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	/ 0.25	GB 5009.227
脂肪含量, %	≥	/ 5	GB 5009.6
pH	≤	/ 7	GB 5009.237
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
磷酸三钙 ^a , g/kg	≤	20	GB 5009.256
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅限添加此类添加剂的产品检验。

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。

2.4 微生物限量

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	1000	10000	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/ g	5	2	10	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	100				GB 4789. 15
酵母，CFU/g ≤	100				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	100	1000	GB 4789. 10
注 1：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌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 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、pH（含有此项检验要求产品）、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以麦芽糖浆、低聚麦芽糖、食用葡萄糖、白砂糖、黑米和紫米（经浸泡、蒸煮、晾制）、植物油（大豆油）、乳清粉、乳粉、乳清蛋白粉、麦芽糊精、海藻酸钠、起酥油、人造奶油、海藻糖、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、浓香椰子粉、食用盐、饮用水中的几种为原料，并添加复配增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、单双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、糯米粉、小麦淀粉）、复配增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、瓜尔胶、食用淀粉）、复配增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、磷酸三钙、单，双甘油脂肪酸酯、小麦淀粉）、山梨糖醇液、麦芽糖醇液、甘油、单双甘油脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、刺槐豆胶、黄原胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、蛋奶香精、紫米粉末香精、牛奶香精、DL-苹果酸、柠檬酸、β-胡萝卜素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、奶味香精、抑甜粉末香精、黑米香精、柠檬黄中的几种，经原料检测、配制、乳化罐搅拌均匀、乳化泵乳化、夹层锅熬煮或不熬煮等工艺加工而成的包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》及相关国标、行标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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河泓一食品有限公司

QB