



411553S-2024



商丘市沐雅食品有限公司企业标准

Q/SMS 0003S-2024

# 半固态复合调味料

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

商丘市沐雅食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市沐雅食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市沐雅食品有限公司。

本标准主要起草人：邢文祥。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、香辛料粉（辣椒、花椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、砂仁、山奈、当归、月桂叶、大葱、小葱、洋葱、八角、干姜、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、芝麻、多香果中的一种或几种）、咖喱粉、芝士粉、豆豉、酵母抽提物、蛋黄（粉）、腐乳、红油郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、大葱、大蒜、生姜、辣椒、辣椒酱、蒸鱼豉油、海鲜酱、咖喱酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、味精、蚝油、酿造食醋、酿造酱油、泡椒、黄酒、料酒、酸菜、盐渍辣椒、盐渍姜中的一种或几种为主要原料，加入或不加入桂圆、山药、陈皮（橘皮）、白芷、番茄、枸杞、红枣、蜂蜜、全蛋液、麦芽糊精、牛肉提取物、肉类提取物、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、生活饮用水中的一种或多种为原料，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乳酸钠、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、冰乙酸（又名冰醋酸）、辣椒红、红曲米、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸、食品用香精中的一种或几种，经预处理、调配、炒制或熬制、过滤或不过滤、包装（灌装）而成的包含两种及两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据用料和工艺不同分为不同产品：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 大葱、大蒜、生姜、辣椒应干净整洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 泡椒、盐渍辣椒、盐渍姜、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 海鲜酱、咖喱酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 牛肉提取物应符合 SB/T 11195 的规定。
- 2.1.9 肉类提取物应符合 SB/T 11195 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

- 2.1.11 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 蛋黄（粉）、全蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.15 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.16 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.28 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 桂圆、山药、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.31 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.32 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.33 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.34 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 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。
- 2.1.41 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.48 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.49 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.50 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.51 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.53 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.54 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.55 红油郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.57 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.58 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.59 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.60 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.61 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.62  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 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              | 取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，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，品尝其滋味 |
| 色 泽   | 具有本品应有的色泽        |   |
| 滋味、气味 | 具有本品应有的气味、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              | ≤ 30  | GB 5009.44  |
| 酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |

|  |   |      |             |
|--|---|------|-------------|
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g  | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg   | ≤ | 1.0  | GB 5009.28  |
| 苯甲酸钠 <sup>b</sup> （以苯甲酸计），g/kg   | ≤ | 1.0  | GB 5009.28  |
| 无机砷（以As计），mg/kg  | ≤ | 0.1  | GB 5009.11  |
| 铅*（以Pb计），mg/kg   | ≤ | 0.8  | GB 5009.12  |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> ，g/kg  | ≤ | 0.5  | GB 5009.140 |
| 三氯蔗糖 <sup>b</sup> ，g/kg  | ≤ | 0.25 | GB 5009.298 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>b</sup> ，g/kg  | ≤ | 2.0  | GB 5009.263 |
| β-胡萝卜素 <sup>b</sup> ，g/kg  | ≤ | 2.0  | GB 5009.83  |
| <p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 不适用于使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、腐乳）和酸性配料（如腌渍菜、番茄、番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等）的产品。</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂（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              | 100             | 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 | 100             | 1000            | GB 4789.10      |
| 注： <sup>a</sup> 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价【使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、腐乳）和酸性配料（如腌渍菜、番茄、番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用】、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）的检验。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植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、香辛料粉（辣椒、花椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、砂仁、山奈、当归、月桂叶、大葱、小葱、洋葱、八角、干姜、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、芝麻、多香果中的一种或几种）、咖喱粉、芝士粉、豆豉、酵母抽提物、蛋黄（粉）、腐乳、红油郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、大葱、大蒜、生姜、辣椒、辣椒酱、蒸鱼豉油、海鲜酱、咖喱酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、味精、蚝油、酿造食醋、酿造酱油、泡椒、黄酒、料酒、酸菜、盐渍辣椒、盐渍姜中的一种或几种为主要原料，加入或不加入桂圆、山药、陈皮（橘皮）、白芷、番茄、枸杞、红枣、蜂蜜、全蛋液、麦芽糊精、牛肉提取物、肉类提取物、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、生活饮用水中的一种或多种为原料，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乳酸钠、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、冰乙酸（又名冰醋酸）、辣椒红、红曲米、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸、食品用香精中的一种或几种，经预处理、调配、炒制或熬制、过滤或不过滤、包装（灌装）而成的包含两种及两种以上调味料的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。

商丘市沐雅食品有限公司