



411605S-2024



新乡市农乡寻食品有限公司企业标准

Q/XNX 0002S-2024

# 半固态复合调味料

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

新乡市农乡寻食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市农乡寻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘世亮。

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。

本标准适用于以香辛料及其粉（大葱、大蒜、生姜、洋葱、香菜、辣椒、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、肉豆蔻粉、丁香粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、孜然粉、姜黄粉、青花椒中的一种或几种）、生活饮用水、食用盐、白芷粉、栀子粉、味精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、牛肉粉、猪肉粉、猪肉调味粉（猪肉、猪骨、食用盐、麦芽糊精、食品用香精）、白砂糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、牛油、鸡油、猪油、起酥油、蚝油、黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油、酵母抽提物、酿造酱油、食醋、豆豉、辣椒酱、豆瓣酱（黄豆、食用盐、酱油、味精、辣椒、大豆油、水、食用香精、脱氢乙酸钠、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、腐乳、花生酱、海鲜酱（螺蛳、黄豆酱、酿造酱油、大豆油、食品用香精）、鱼露（酿造酱油、水、食用盐、海鲜香精、香辛料）、咸蛋黄、蛋黄粉、香菇、牛肝菌、茶树菇、鸡枞菌、羊肚菌、鸡精、白酒、调味料酒、黄酒、虾米、芝麻、花生仁中的几种为主要原料，辅以或不辅以食品用香精、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、南瓜粉、胡萝卜、南瓜、芹菜、虾米、大豆拉丝蛋白、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用玉米淀粉、黄原胶、瓜尔胶、明胶、酸水解蛋白调味粉（麦芽糊精、酸水解植物蛋白调味液、食用盐、酱油、大豆蛋白粉）、乙基麦芽酚、浓缩梨汁、麦芽糖浆、果葡糖浆、甘草酸一钾、三氯蔗糖、姜黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦糖色、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经配料、加热（烹煮或炒制）混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据食用方法不同可将产品分为不同种类：非即食半固态复合调味料、即食半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白芷粉、栀子粉、南瓜粉应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉、猪肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.9 猪肉调味粉、豆瓣酱、海鲜酱、鱼露、酸水解蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15 黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.20 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.25 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.27 咸蛋黄、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 香菇、牛肝菌、茶树菇、鸡枞菌、羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.42 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 单，双甘油脂肪酸酯
- 2.1.43 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48 浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.49 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.54 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.55 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.56 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.59 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.60 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.61 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.62 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.63 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.64 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.65 胡萝卜、南瓜、芹菜应清洁、卫生、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.66 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.67 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10649 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	检测方法
性状	半固态粘稠酱或膏状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或

色泽	具有原料物质应有的色泽	同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
气、滋味	具有原料物质应有的气味和滋味,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	检测方法
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 35	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
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
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标不适用于添加发酵型配料 (黄豆酱、豆豉、甜面酱等)、酸性配料 (如食醋、柠檬酸、L-苹果酸等) 和不含油脂类的产品; 注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的产品; c 指标仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品。 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。		

### 2.4 微生物限量

即食型半固态复合调味料的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>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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: 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

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、酸价【不适于添加发酵型配料(黄豆酱、豆豉、甜面酱等)、酸性配料(如食醋、柠檬酸、L-苹果酸等)和不含油脂类的产品】、过氧化值、菌落总数(仅适用于即食半固态复合调味料)、大肠菌群(仅适用于即食半固态复合调味料)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以香辛料及其粉（大葱、大蒜、生姜、洋葱、香菜、辣椒、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、肉豆蔻粉、丁香粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、孜然粉、姜黄粉、青花椒中的一种或几种）、生活饮用水、食用盐、白芷粉、栀子粉、味精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、牛肉粉、猪肉粉、猪肉调味粉（猪肉、猪骨、食用盐、麦芽糊精、食品用香精）、白砂糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、牛油、鸡油、猪油、起酥油、蚝油、黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油、酵母抽提物、酿造酱油、食醋、豆豉、辣椒酱、豆瓣酱（黄豆、食用盐、酱油、味精、辣椒、大豆油、水、食用香精、脱氢乙酸钠、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、腐乳、花生酱、海鲜酱（螺蛳、黄豆酱、酿造酱油、大豆油、食品用香精）、鱼露（酿造酱油、水、食用盐、海鲜香精、香辛料）、咸蛋黄、蛋黄粉、香菇、牛肝菌、茶树菇、鸡枞菌、羊肚菌、鸡精、白酒、调味料酒、黄酒、虾米、芝麻、花生仁中的几种为主要原料，辅以或不辅以食品用香精、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、南瓜粉、胡萝卜、南瓜、芹菜、虾米、大豆拉丝蛋白、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用玉米淀粉、黄原胶、瓜尔胶、明胶、酸水解蛋白调味粉（麦芽糊精、酸水解植物蛋白调味液、食用盐、酱油、大豆蛋白粉）、乙基麦芽酚、浓缩梨汁、麦芽糖浆、果葡糖浆、甘草酸一钾、三氯蔗糖、姜黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦糖色、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经配料、加热（烹煮或炒制）混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

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，参考 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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市农乡寻食品有限公司