



411712S-2024



安阳市辣得爽食品有限公司企业标准

Q/ALS 0002S-2024

半固态复合调味料

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

安阳市辣得爽食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市辣得爽食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙贵红。

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动物油（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、畜禽肉（鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、起酥油、人造黄油、奶油、罗勒粉、乳酪、牛奶、香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、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、荜拨、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、食用菌（松茸、香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌中的一种或几种）、蒜粉、小米辣、韭菜花、梅菜、萝卜、雪菜、芥末、花生、大豆、芝麻、葵花籽仁、豌豆仁（碎）、蚕豆仁（碎）、杏仁（或粉）、核桃仁（或粉）、海带、苹果、梨、菠菜、豆豉、榨菜、泡椒、剁椒、酸菜、泡姜、盐渍辣椒、盐渍姜、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、水解植物蛋白粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、蛋黄（粉）、腐乳、黄豆酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、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、食用盐、白砂糖、冰糖、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、蒸鱼豉油、花椒油、藤椒油、白酒、调味料酒、黄酒、番茄、陈皮、白芷、枸杞、红枣、蜂蜜、麦芽糊精、生活饮用水、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）、小麦粉、芝士粉、咖喱粉、芥末粉中的多种为原料，添加或不添加蒜蓉辣椒酱、沙拉酱、蛋黄酱、抹茶酱、芥末酱、罗勒酱、海鲜酱、黑松露酱、排骨酱、鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料、鲜味宝调味料、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤、柱候酱、叉烧酱、干贝、虾酱、虾油、虾皮、虾米、食用香精、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、乳酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、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、辣椒油树脂、赤藓红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、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几种，经预处理、调配、油炸或不油炸、炒制或不炒制、熬制或不熬制、灌装、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

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 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.5 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.6 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.7 罗勒粉、香辛料或粉、芥末、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 乳酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.9 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.10 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 蒜粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.14 芝麻、葵花籽仁、豌豆仁（碎）、蚕豆仁（碎）、杏仁（或粉）、核桃仁（或粉）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.16 小米辣、韭菜花、梅菜、萝卜、雪菜、苹果、梨、菠菜、番茄、陈皮、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 剁椒、酸菜、榨菜、泡椒、泡姜、盐渍辣椒、盐渍姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.20 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 蛋黄（粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.25 黄豆酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.28 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.29 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.31鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.32鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.33排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.34菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.35牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.36食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.37白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.38冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.41果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.43蚝油应符合 GB/T 21999 和 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.44酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.45蒸鱼豉油、酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.46白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.47调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.48黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.49枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.50红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.51蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.52麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.54食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.55小麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.56芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.57咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.58花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.59蒜蓉辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料、鲜味宝调味料、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤、柱候酱、叉烧酱、抹茶酱、芥末酱、罗勒酱、黑松露酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.60沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.61蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.62干贝应符合 SC/T 3207 的规定。

- 2.1.63 虾酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.64 虾皮、虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.65 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.66 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.67 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.68 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.69 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.70 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.71 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.73 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.74 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.75 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.76 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.77 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.78 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.79 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.80 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.81 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.82 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.83 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.84 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.85 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.86 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.87 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.88 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.89 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.90 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.91 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.92 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.93 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.94 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.95 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.96海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.97葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.98D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.99乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.100乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.101羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.102羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.103磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.104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）	≤ 40	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
3-氯-1,2-丙二醇 ^b /（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.191
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
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
展青霉素 ^d / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185

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；

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品；

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。

d 仅适用于以苹果、山楂及其制品为原料的产品；

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以食用动物油（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、畜禽肉（鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、起酥油、人造黄油、奶油、罗勒粉、乳酪、牛奶、香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、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、荜拨、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、食用菌（松茸、香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌中的一种或几种）、蒜粉、小米辣、韭菜花、梅菜、萝卜、雪菜、芥末、花生、大豆、芝麻、葵花籽仁、豌豆仁（碎）、蚕豆仁（碎）、杏仁（或粉）、核桃仁（或粉）、海带、苹果、梨、菠菜、豆豉、榨菜、泡椒、剁椒、酸菜、泡姜、盐渍辣椒、盐渍姜、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、水解植物蛋白粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、蛋黄（粉）、腐乳、黄豆酱、豆瓣酱、郫县豆瓣、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、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、食用盐、白砂糖、冰糖、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、蒸鱼豉油、花椒油、藤椒油、白酒、调味料酒、黄酒、番茄、陈皮、白芷、枸杞、红枣、蜂蜜、麦芽糊精、生活饮用水、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）、小麦粉、芝士粉、咖喱粉、芥末粉中的多种为原料，添加或不添加蒜蓉辣椒酱、沙拉酱、蛋黄酱、抹茶酱、芥末酱、罗勒酱、海鲜酱、黑松露酱、排骨酱、鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料、鲜味宝调味料、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤、柱候酱、叉烧酱、干贝、虾酱、虾油、虾皮、虾米、食用香精、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、乳酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、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、辣椒油树脂、赤藓红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、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几种，经预处理、调配、油炸或不油炸、炒制或不炒制、熬制或不熬制、灌装、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的包含两种或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》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