



411395S-2024



商丘五匠仕食品科技有限公司企业标准

Q/SWS 0002S-2024

半固态复合调味料

2024-06-03 发布

2024-06-03 实施

商丘五匠仕食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘五匠仕食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘五匠仕食品科技有限公司。

本标准主要起草人：刘景霞。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、酿造酱油、芝麻酱、白砂糖、单晶冰糖、味精、白酒、酵母抽提物、鸡肉提取物、糟辣椒、辣椒、花椒、生姜、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、大蒜、洋葱、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、孜然、香茅、香辛料（姜、山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、甘草、荜拔、当归、高良姜、香豆蔻、香茅兰、芫荽籽中的一种或几种）中的一种或两种以上为原料，加入或不加入复合调味料（牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、酵母复合调味料、浓缩鸡汤调味料、酸汤调味料、牛骨清汤调味料、牛骨白汤、原味牛骨膏、复合酸水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液中的一种或多种）、南瓜、胡萝卜、香菇、香菇粉、牛肝菌、松茸、鲜辣椒、黄灯笼椒酱、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、泡青菜、剁辣椒中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、葵花籽油中的一种或多种）、食用植物油脂（猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、木姜油、米酒、醪糟、麦芽糖、麦芽糖浆、牛肉、鸡肉、鸡皮、糯米粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化椰子油、乳清粉、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、黄原胶、β-胡萝卜素、二氧化硅）、麦芽糊精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、甜蜜素、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、诱惑红、赤藓红、焦糖色、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸、冰乙酸、维生素E、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或多种，经预处理、配料、混合搅拌、熬制或炒制、包装而制成的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。

根据原料及食用方式不同分为：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 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 郫县豆瓣（豆瓣酱）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.8 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 辣椒、花椒、生姜、葱、大蒜、洋葱、南瓜、胡萝卜应清洁、无腐烂变质，且符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 香菇、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 辣椒、花椒、十三香、孜然、香茅、香辛料（姜、山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、甘草、荜拔、当归、高良姜、香豆蔻、香莢兰、芫荽籽中的一种或几种）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 猪油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 芝麻油 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.19 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 豌豆淀粉应符合 GB 31637 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 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.285'-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。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 米酒、醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 糟辣椒、黄灯笼椒酱、酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.35 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.36 鸡肉、鸡皮应符合 NY/T 631 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.37 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.38 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

- 2.1.39 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.40 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.41 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.42 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.44 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.45 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.46 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.48 复合调味料（牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、酵母复合调味料、浓缩鸡汤调味料、酸汤调味料、牛骨清汤调味料、牛骨白汤、原味牛骨膏）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.55 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.57 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.58 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.59 冰乙酸应符合 GB1886.10 的规定。
- 2.1.60 生姜应符合 GB/T30383 的规定。
- 2.1.61 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.62 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.63 维生素 E 应符合 GB1886.233 的规定。
- 2.1.64 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.65 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.66 单晶冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.67 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.68 鸡肉提取物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.69 木姜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.70 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.71 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.72 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.73 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.74 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.75 双乙酸钠应符合 GB 25538 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，允许固液分层	取适量试样于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该品种应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该品种应有的气味和滋味、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
*酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以NaCl计) / (g/100g)	≤ 30.0	GB 5009.44
^e 无机砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
^e 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg)	≤ 0.65	GB 5009.97
^e 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.121
^e 山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
^e 双乙酸钠 / (g/kg)	≤ 10.0	GB 5009.277
^e 诱惑红 (以诱惑红计) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.35
^e 赤藓红 / (g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.35
^d 3-氯-1,2-丙二醇 / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.191
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于含油型的产品且未使用发酵型配料（郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、酿造酱油）和酸		

性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸）的产品。

b 适用于含油型的产品。

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（相同色泽着色剂、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。

d 仅适用于添加复合酸水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液的产品。

e 无机砷的检测可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

含油型的产品指产品中脂肪含量大于 10% 的半固态复合调味料。

2.4 微生物限量

即食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 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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（郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、酿造酱油）为主要原料的产品。

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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐；即食半固态复合调味料还应增加菌落总数（以发酵制品（郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、酿造酱油）为主要原料的产品除外）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、郫县豆瓣（豆瓣酱）、豆豉、蚝油、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、酿造酱油、芝麻酱、白砂糖、单晶冰糖、味精、白酒、酵母抽提物、鸡肉提取物、糟辣椒、辣椒、花椒、生姜、葱（大葱、小葱中的一种或两种）、大蒜、洋葱、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、孜然、香茅、香辛料（姜、山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、甘草、荜拔、当归、高良姜、香豆蔻、香茅兰、芫荽籽中的一种或几种）中的一种或两种以上为原料，加入或不加入复合调味料（牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、酵母复合调味料、浓缩鸡汤调味料、酸汤调味料、牛骨清汤调味料、牛骨白汤、原味牛骨膏、复合酸水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液中的一种或多种）、南瓜、胡萝卜、香菇、香菇粉、牛肝菌、松茸、鲜辣椒、黄灯笼椒酱、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、泡青菜、剁辣椒中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、葵花籽油中的一种或多种）、食用植物油脂（猪油、牛油、鸡油中的一种或多种）、木姜油、米酒、醪糟、麦芽糖、麦芽糖浆、牛肉、鸡肉、鸡皮、糯米粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化椰子油、乳清粉、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、黄原胶、β-胡萝卜素、二氧化硅）、麦芽糊精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、甜蜜素、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红、诱惑红、赤藓红、焦糖色、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸、冰乙酸、维生素E、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或多种，经预处理、配料、混合搅拌、熬制或炒制、包装而制成的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》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。