



411433S-2024



洛阳天香调味品有限公司企业标准

Q/LTT 0003S-2024

# 半固态复合调味料

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

洛阳天香调味品有限公司 发布

## 前言

本标准由洛阳天香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李向仁、李向乾、郭热闹。

本标准自发布之日起，替代 Q/LTT 0003S-2022(备案号：410740S-2022)。

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）、香辛料或粉（辣椒、花椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、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、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）、食用菌（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）、花生、大豆、豆豉、大豆蛋白、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、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、盐渍辣椒、盐渍姜、桂圆、山药、陈皮（橘皮）、白芷、番茄、枸杞、红枣、蜂蜜、麦芽糊精、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，添加或不添加食品用香精、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、乳酸钠、焦糖色、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-异抗坏血酸中的一种或几种，经配料、混合熬制、过滤或者不过滤、包装（灌装）而成的包含两种及两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原料和原料配比不同分为：炸酱面调味料、葱油拌面调味料、红烧肉调味料、大盘鸡调味料（酱包）、鱼香肉丝调味料、麻婆豆腐调味料、宫保鸡丁调味料、火锅底料调味料、麻辣小面调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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 香辛料或粉（辣椒、花椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、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、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）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 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、盐渍姜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.8 大豆应符合 GB 1352 的规定。

- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白应符合 GB 20371 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）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 20884 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。

## 2.2 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、酱状, 允许固液分层	从样品中取出 10g, 倒入一洁净白瓷盘内, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有产品相应的色泽	
气味	具有本产品应有的香气, 无异味	
滋味	具有本产品应有的滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
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

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 不适用于含番茄、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱的产品。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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 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。

#### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、酸价和过氧化值的检验。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）、香辛料或粉（辣椒、花椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、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、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拨、芝麻、多香果中的一种或几种）、食用菌（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）、花生、大豆、豆豉、大豆蛋白、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、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、盐渍辣椒、盐渍姜、桂圆、山药、陈皮（橘皮）、白芷、番茄、枸杞、红枣、蜂蜜、麦芽糊精、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，添加或不添加食品用香精、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、乳酸钠、焦糖色、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-异抗坏血酸中的一种或几种，经配料、混合熬制、过滤或者不过滤、包装（灌装）而成的包含两种及两种以上调味料的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，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。

洛阳天香调味品有限公司