

Q/SNJB 0004S-2025



商丘市农家宝食品有限公司企业标准

Q/SNJB 0004S-2025

半固态复合调味料

2025-10-17 发布

2025-10-17 实施

商丘市农家宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市农家宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于艳灵。

本标准自发布之日起替代原标准：Q/SNJB 0004S-2021（备案号：412827S-2021）。

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或其粉【辣椒、麻椒、藤椒、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、胡麻、芥末籽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油中的一种或几种）、骨油（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、坚果籽类（熟制或不熟制）（芝麻、花生仁、葵花籽仁、奇亚籽、豌豆、青豆、蚕豆、南瓜籽仁中的一种或几种）、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、起酥油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、西瓜酱、豆腐干、豆豉、腐乳、腐乳汁、韭花酱、番茄酱、番茄调味酱、辣椒酱、蛋黄酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、新鲜/速冻蔬菜（上海青、生菜、白菜、芹菜、西芹、芥菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、大葱、姜、蒜、香葱、小葱、芽菜、香菜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种）、藻类（海带、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种）、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、香菇柄、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、花菇、草菇、大球盖菇（赤松茸）、蛹虫草（虫草花）、平菇中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、小米辣、酸萝卜、酸白菜、酸豆角、榨菜、盐渍韭花、盐渍辣椒、酸笋中的一种或几种）、蛋制品（蛋黄粉、蛋黄、全蛋粉、蛋黄液中的一种或几种）、淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、小麦粉、调味油（花椒油、辣椒油、藤椒油、姜油、蒜油中的一种或几种）、复合调味料（详见附录A）、刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、大枣、罗汉果、枸杞、枸杞子、海苔、莲子、淡豆豉、橘皮（陈皮）、山楂、山药、桂圆、玉米、大米、小米、糯米、黄豆、米酒、黄酒、白酒、葡萄酒、料酒、食用酒精、醪糟、蚝油、鱼露、蚝汁、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鲣鱼精粉、鲍鱼汁、海带调味汁、椰子粉、油辣椒、骨素、骨汤、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、白醋、米醋、苹果醋、浓缩果汁（苹果汁、山楂汁、柠檬汁、梨汁、橙汁、桃汁中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、结晶果糖、蜂蜜、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、羊骨汤调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、乳粉、脱脂乳粉、酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母自溶物、风味型酵母自溶物、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、胶原蛋白肽、大豆蛋白肽、

小麦蛋白肽、玉米蛋白肽、芝士粉、黄豆粉、桃酥粉、油炸蒜酥、油炸辣椒酥、鱿鱼膏、蛤蜊粉、龙虾风味膏、海鲜素、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种）、生活饮用水中的一种或几种，添加或不添加D-木糖、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸钠、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、小苏打（碳酸氢钠）、维生素 E（d1- α -生育酚）、维生素 C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精（含辣椒油树脂）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂中的一种或几种）、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、无花果蛋白酶、诱惑红、焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、栀子黄、赤藓红、天然胡萝卜素、赤藓糖醇、甜菊糖苷、焦亚硫酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、粉碎或不粉碎、磨制或不磨制、混合、炒制或不炒制、熬制或不熬制、冷却或不冷却、包装加工而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。

根据原辅料不同及食用方式的不同，产品分类为即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.4 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.5 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.7 藻类应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.8 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、大枣、罗汉果、枸杞子、莲子、淡豆豉、橘皮（陈皮）、山楂、山药、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定
- 2.1.15 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 米酒、黄酒、葡萄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.21 醪糟应符合 T/GZSX 069 的规定。
- 2.1.22 蚝油、鱼露、蚝汁、虾酱、鱼子酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.23 虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、鲍鱼汁、海带调味汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.24 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.26 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 豆腐干、豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.28 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.29 腐乳汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.31 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.32 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.33 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.34 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.35 芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.37 骨汤、白醋、米醋、酸水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.39 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.40 苹果醋、浓缩果汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.41 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.42 白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、结晶果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.46 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.47 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.48 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.49 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.50 鸡汁调味料、牛肉汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.51 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.52 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.53 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.54 乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.55 酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母自溶物、风味型酵母自溶物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.56 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.57 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.58 大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.59 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.60 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.61 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.62 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.63 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.64 大豆蛋白肽、小麦蛋白肽、玉米蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.65 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.66 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.67 桃酥粉应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.68 油炸蒜酥、油炸辣椒酥应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.69 鱿鱼膏、蛤蜊粉、龙虾风味膏、海鲜素应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.70 干制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.71 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.72 D-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.73 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.74 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.75 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.76 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.77 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.78 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.79 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.80 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.81 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.82 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.83 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.84 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.85 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.86 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.87 复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.88 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.89 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.90 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.91 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.92 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.93 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.94 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.95 双乙酸钠（又名二醋酸钠）应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.96 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.97 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.98 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.99 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.100 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.101 小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.102 维生素 E (dl- α -生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.103 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.104 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.105 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.106 食品用香精 (含辣椒油树脂) 应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.107 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.108 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.109 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.110 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.111 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.112 香叶油应符合 GB 1886.200 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.113 香茅油应符合 1886.271 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.114 椒样薄荷油应符合 1886.278 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.115 花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、月桂叶提取物/油树脂、月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.116 木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、无花果蛋白酶应符合 GB 1886.174 和 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.117 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.118 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.119 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.120 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.121 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.122 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.123 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.124 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.125 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.126 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.127 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.128 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.129 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2.1.130 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.131 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.132 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.133 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.134 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.135 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.136 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.137 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.138 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.139 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.140 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.141 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	半固态或膏状（冷冻产品解冻后呈此性状） 允许分层及聚集物或沉淀物	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气味、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 ^a （KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
诱惑红 ^c （以诱惑红计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^c ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

日落黄 [°] , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
栀子黄 [°] , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
柠檬黄 [°] (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
赤藓红 [°] , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
焦亚硫酸钠 (以二氧化硫残留量计) [°] , g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) [°] , g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) [°] , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 [°] , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
安赛蜜 [°] , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
阿斯巴甜 [°] , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
山梨酸钾 [°] (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 [°] (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 [°] (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 [°] , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
磷酸盐 [°] (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
3-氯-1, 2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 [°] , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
双乙酸钠 [°] , g/kg	≤	10	GB 5009.277
注 1: a 仅限于产品中脂肪含量大于 10%的产品, 其中酸价不适用于含发酵型配料或酸性配料的产品; b 可先测定总砷, 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; c 仅适用添加该种添加剂的产品; d 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液的产品; e 仅适用于添加苹果、山楂制品的产品。 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; 注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

即食型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	10 ²	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
注：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为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

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

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；农药最大残留限量应符合 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（仅适用于产品中脂肪含量大于10%的产品，不适用于含发酵型配料或酸性配料的产品）、过氧化值（仅适用于产品中脂肪含量大于10%的产品）、菌落总数【仅限即食类产品（以发酵制品为主要原料的产品且后序无杀菌工艺的产品除外）】、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

复合调味料为味噌酱（赤味噌）、复合调味粉、鸡肉粉、鸡肉提取物、本味淋（复合调味料）、鸡肉粉（复合调味料）、鸡肉酱、麻辣香锅酱、拌面酱、藤椒酱、酸汤酱复合调味料、辣酱料、腌料、炸肉料、调汤料、调味膏、上汤调味粉、菌菇调味粉、麻辣鲜调味料、沙茶酱、蒜蓉辣椒酱、海鲜捞汁调味料、鲜味宝调味料、花生调味酱、风味调味酱、红烧酱料、麻辣鲜调味料、烧烤调味料、肉膏复合调味料、鲜味宝调味料、柱候酱、风味调味汁。

编制说明

本标准适用于以香辛料或其粉【辣椒、麻椒、藤椒、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、胡麻、芥末籽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油中的一种或几种）、骨油（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、坚果籽类（熟制或不熟制）（芝麻、花生仁、葵花籽仁、奇亚籽、豌豆、青豆、蚕豆、南瓜籽仁中的一种或几种）、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、起酥油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、西瓜酱、豆腐干、豆豉、腐乳、腐乳汁、韭花酱、番茄酱、番茄调味酱、辣椒酱、蛋黄酱、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱、新鲜/速冻蔬菜（上海青、生菜、白菜、芹菜、西芹、芥菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、大葱、姜、蒜、香葱、小葱、芽菜、香菜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种）、藻类（海带、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种）、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、香菇柄、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、花菇、草菇、大球盖菇（赤松茸）、蛹虫草（虫草花）、平菇中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、小米辣、酸萝卜、酸白菜、酸豆角、榨菜、盐渍韭花、盐渍辣椒、酸笋中的一种或几种）、蛋制品（蛋黄粉、蛋黄、全蛋粉、蛋黄液中的一种或几种）、淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、小麦粉、调味油（花椒油、辣椒油、藤椒油、姜油、蒜油中的一种或几种）、复合调味料（详见附录A）、刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、大枣、罗汉果、枸杞、枸杞子、海苔、莲子、淡豆豉、橘皮（陈皮）、山楂、山药、桂圆、玉米、大米、小米、糯米、黄豆、米酒、黄酒、白酒、葡萄酒、料酒、食用酒精、醪糟、蚝油、鱼露、蚝汁、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鲣鱼精粉、鲍鱼汁、海带调味汁、椰子粉、油辣椒、骨素、骨汤、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、白醋、米醋、苹果醋、浓缩果汁（苹果汁、山楂汁、柠檬汁、梨汁、橙汁、桃汁中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、结晶果糖、蜂蜜、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、羊骨汤调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、乳粉、脱脂乳粉、酵母抽提物、风味型酵母抽提物、酵母自溶物、风味型酵母自溶物、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、胶原蛋白肽、大豆蛋白肽、小麦蛋白肽、玉米蛋白肽、芝士粉、黄豆粉、桃酥粉、油炸蒜酥、油炸辣椒酥、鱿鱼膏、蛤蜊粉、龙虾风味膏、海鲜素、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种）、生活饮用水中的一种或几种，添加或不添加D-木糖、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、香

兰素、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸钠、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、小苏打（碳酸氢钠）、维生素 E（dl- α -生育酚）、维生素 C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精（含辣椒油树脂）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂中的一种或几种）、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、无花果蛋白酶、诱惑红、焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、栀子黄、赤藓红、天然胡萝卜素、赤藓糖醇、甜菊糖苷、焦亚硫酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、粉碎或不粉碎、磨制或不磨制、混合、炒制或不炒制、熬制或不熬制、冷却或不冷却、包装加工而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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。