



410648S-2025



郑州多多酿造食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0004S-2025

半固态复合调味料(酱)

2025-03-05 发布

2025-03-05 实施

郑州多多酿造食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州多多酿造食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建涛、赵群彦。

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。

本标准适用以生活饮用水、食用植物油(大豆油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种)、芥末油、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、腐乳、番茄酱、香菇酱、蒜蓉酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱(水、面粉、食用盐)、酿造酱油、酿造食醋、食用酒精、蚝汁(蚝、水、食用盐)、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、芝麻酱、花生酱、香辛料粉或香辛料浸泡液(藤椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、草果、豆蔻、辣椒、孜然、姜、大蒜、洋葱、葱中的一种或几种)、青菜、小米椒、红辣椒、青米椒、红枣、枸杞、香菇、海带、虾米、米酒、冰糖、蜂蜜、浓缩苹果汁、果糖、调味料酒、芝麻、鸡粉调味料、鸡肉提取物、牛肉提取物、芥末(粉碎)、果葡糖浆、鲍鱼汁(鲍鱼、生活饮用水、食用盐)、小麦粉、食用玉米淀粉中的多种为主要原料,添加或不添加黄酒、焦糖色、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、黄原胶、日落黄、柠檬黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、诱惑红(不可用于沙拉酱)、赤藓红、三氯蔗糖(蔗糖素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、冰乙酸、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽粉、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辣椒油树脂、食用香精(鸡肉味香精、蚝油香精、牛肉香精、酱香香精、咸味香精、柠檬味香精、麻辣汁中的一种或几种)中的多种,经预处理、配料、炒制或熬制(或不炒制/熬制)、灌装、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。

根据产品所用原料不同,产品分为即食类半固态复合调味料和非即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂应符合 GB/T 1014 的规定。
- 2.1.7 芥末油应符合 NY/T 211 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB/T 2712 的规定。
- 2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

- 2.1.13 香菇酱、蒜蓉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T10296 和 GB 2718 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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 食用酒精应符合 GB 31640 的规定
- 2.1.20 蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定
- 2.1.27 香辛料粉或香辛料浸泡液(藤椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、草果、豆蔻、辣椒、孜然、姜、大蒜、洋葱、葱)料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 青菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.29 小米椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.30 红辣椒、青米椒应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.31 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.32 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.33 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.35 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.36 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.37 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB13104 的规定。
- 2.1.38 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.39 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.40 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.41 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.42 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.44 鸡肉提取物、牛肉提取物应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.45 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.46 果脯糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 鲍鱼汁应符合 SC/T 3219 的规定。
- 2.1.48 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.49 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.50 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.51 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.52 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.53 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.54 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.55 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.56 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.57 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.58 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.61 赤藓红应符合 GB 175152.1 的规定。
- 2.1.62 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.63 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.64 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.65 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.68 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.69 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.70 乙基麦芽粉应符合 GB1886.208 的规定。
- 2.1.71 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.72 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.73 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.74 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.75 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.76 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.77 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.78 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.79 食用香精(豉油香精、料酒香精、黄酒香精、鱼露香精、烧烤香精、鸡肉味香精、蚝油香精、咸味香精、柠檬味香精、麻辣汁)应符合 GB 30616 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	从样品中取出适量，置于洁净白瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无其他不良的气味	
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 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0(仅适用于含植物油的产品); 2.5(仅适用于含动物油的产品)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25(仅适用于含植物油的产品); 0.20(仅适用于含动物油的产品)	GB 5009.227
丙二醛, mg/100g	≤ 0.25(仅适用于含动物油的产品)	GB 5009.181
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

赤藓红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
栀子黄 ^b , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
诱惑红 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) ^b , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
3-氯-1, 2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞(以 Hg 计) ^e , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于含发酵型配料(豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳)和酸性配料(番茄酱、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、柠檬酸)的产品;

b 仅适用添加该食品添加剂产品的检验;

c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验;

d 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液产品检验;

e 仅适用于添加水产调味品检验。

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 GB2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食产品和水产调味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
副溶血性弧菌 ^c , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注: a样品的采集和处理按GB 4789.1执行

b不适用于以发酵制品(如豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳)为主要原料,且后序无炒制/熬制工艺的产品;

c仅适用于水产品的产品检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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 [不适用于含发酵型配料(豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳)和酸性配料(番茄酱、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、柠檬酸)的产品]、过氧化值、菌落总数(仅限即食产品和水产调味品)、大肠菌群(仅限即食产品和水产调味品)检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用以生活饮用水、食用植物油(大豆油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种)、芥末油、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、腐乳、番茄酱、香菇酱、蒜蓉酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱(水、面粉、食用盐)、酿造酱油、酿造食醋、食用酒精、蚝汁(蚝、水、食用盐)、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、芝麻酱、花生酱、香辛料粉或香辛料浸泡液(藤椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、草果、豆蔻、辣椒、孜然、姜、大蒜、洋葱、葱中的一种或几种)、青菜、小米椒、红辣椒、青米椒、红枣、枸杞、香菇、海带、虾米、米酒、冰糖、蜂蜜、浓缩苹果汁、果糖、调味料酒、芝麻、鸡粉调味料、鸡肉提取物、牛肉提取物、芥末(粉碎)、果葡糖浆、鲍鱼汁(鲍鱼、生活饮用水、食用盐)、小麦粉、食用玉米淀粉中的多种为主要原料,添加或不添加黄酒、焦糖色、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、黄原胶、日落黄、柠檬黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、诱惑红(不可用于沙拉酱)、赤藓红、三氯蔗糖(蔗糖素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、冰乙酸、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽粉、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辣椒油树脂、食用香精(鸡肉味香精、蚝油香精、牛肉香精、酱香香精、咸味香精、柠檬味香精、麻辣汁中的一种或几种)中的多种,经预处理、配料、炒制或熬制(或不炒制/熬制)、灌装、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》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。

郑州多多酿造食品有限公司