



411089S-2025

郑州六六家食品有限公司企业标准

Q/ZLS 0002S-2025

酸菜鱼用调味料

2025-04-11 发布

2025-04-11 实施

郑州六六家食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州六六家食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李海阳

本标准自发布之日起替代：Q/ZLS 0002S-2022(备案号：413276S-2022)。

H N

Q B

酸菜鱼用调味料

1 范围

本标准规定了酸菜鱼用调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以半固态复合调味料包为原料，搭配外购酸菜包、自制泡山椒包、自制粉包组合包装而成的非即食酸菜鱼用调味料。

半固态复合调味料包：以菜籽油、大豆油、玉米油、菜籽色拉油、玉米色拉油、大豆色拉油、芝麻油、花生油、棕榈油、起酥油（精炼植物油、特丁基对苯二酚）、食用牛油、食用羊油、食用猪油、食用鸡油、花生酱、芝麻酱、豆瓣、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡骨架、鲜（冻）鲤鱼、鲜（冻）鲫鱼、鲜（冻）鲫鲮鱼、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）虾、鲜（冻）螃蟹、虾米、番茄、番茄酱、榨菜、腌制大叶芥菜、腌制生姜、腌制辣椒、腌制萝卜、腌制大头芥菜、腌制薹芥菜（芽菜）、梅菜、紫菜、香椿、香菜、香芹、胡萝卜、韭菜花、韭菜、黄瓜、萝卜、豆角、鲜竹笋、干制竹笋、蚕豆、豌豆、干海带、盐渍裙带菜、香菇、草菇、美味牛肝菌、松口蘑、羊肚菌、松茸、皱环球盖菇、蒙古口蘑、柱状田头菇、白灵侧耳、刺芹侧耳、鲍鱼侧耳、白黄侧耳、滑菇（滑子菇、珍珠蘑）、猴头菇、海鲜菇、鸡枞菌、凤尾菇、茶树菇、竹荪、红枣、枸杞、金针菇、杏鲍菇、木耳、腐竹、淡菜、黄豆酱、甜面酱、黄灯笼酱、黄灯笼辣椒酱、大豆抽提物、桑椹（桑果）、葱、姜、生姜、姜粉、蒜、蒜末、鲜辣椒、干辣椒、泡辣椒、橘皮、白芷、辣椒、花椒、孜然、整孜然、金瓜、南瓜、柠檬、黄豆、大豆拉丝蛋白、卡拉胶、姜黄、陈皮、甘草、高良姜、干姜、当归、决明子、罗汉果、紫苏子、荆芥、山楂、乌梅、荜拔、香菜籽、柠檬干、罗勒、茼蒿、山奈、小茴香、草果、肉豆蔻、芫荽、月桂叶、肉桂、豆蔻、砂仁、香茅、薄荷、迷迭香、留兰香、八角、白胡椒、黑胡椒、桂皮、多香果、丁香、芹菜籽、洋葱、芝麻、花生、鸡精调味料、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、腐乳、豆豉、芥末酱、芥末油、花椒油、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糖、绵白糖、红糖、冰糖、酵母抽提物、食用葡萄糖、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食用玉米淀粉、小麦粉、调味料酒、白酒、黄酒、啤酒、醪糟、咖喱粉、蚝油、生活饮用水中的几种或多种为原料，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、姜黄素、红曲米、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、山梨糖醇、微晶纤维素、碳酸钙、低亚硫酸钠、三聚磷酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、焦亚硫酸钠、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、辣椒油树脂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、琥珀酸二钠、食用香精（咸味香精、果蔬香精、肉味香精、海鲜香精、菌类香精、花椒油树脂中的一种或几种）中的几种，经调配、炒制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

自制泡山椒包：泡山椒，经粉碎或分切、包装而成。

自制粉包：玉米淀粉、食用盐、白胡椒、鸡精、白砂糖、麦芽糊精，经混合、包装而成。

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 半固态复合调味料应符合本企业标准Q/ZLS 0001S 和 GB 31644 的规定。

2.1.3 酸菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.4 泡山椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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
色泽	具有各料包应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有各料包应有的性状，各料包混合后为半固态状	
气、滋味	具有各料包应有的气味、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 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
亚硝酸盐 ^b (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^c , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

- a 适用于产品的混合检验；
- b 适用于酸菜包、泡山椒包的检验；
- c 适用于半固态复合调味料包的检验。

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 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。

2.6 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以半固态复合调味料包为原料，搭配外购酸菜包、自制泡山椒包、自制粉包组合包装而成的非即食酸菜鱼用调味料。

半固态复合调味料包：以菜籽油、大豆油、玉米油、菜籽色拉油、玉米色拉油、大豆色拉油、芝麻油、花生油、棕榈油、起酥油（精炼植物油、特丁基对苯二酚）、食用牛油、食用羊油、食用猪油、食用鸡油、花生酱、芝麻酱、豆瓣、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡骨架、鲜（冻）鲤鱼、鲜（冻）鲫鱼、鲜（冻）鲫鱼、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）虾、鲜（冻）螃蟹、虾米、番茄、番茄酱、榨菜、腌制大叶芥菜、腌制生姜、腌制辣椒、腌制萝卜、腌制大头芥菜、腌制薹芥菜（芽菜）、梅菜、紫菜、香椿、香菜、香芹、胡萝卜、韭菜花、韭菜、黄瓜、萝卜、豆角、鲜竹笋、干制竹笋、蚕豆、豌豆、干海带、盐渍裙带菜、香菇、草菇、美味牛肝菌、松口蘑、羊肚菌、松茸、皱环球盖菇、蒙古口蘑、柱状田头菇、白灵侧耳、刺芹侧耳、鲍鱼侧耳、白黄侧耳、滑菇（滑子菇、珍珠蘑）、猴头菇、海鲜菇、鸡枞菌、凤尾菇、茶树菇、竹荪、红枣、枸杞、金针菇、杏鲍菇、木耳、腐竹、淡菜、黄豆酱、甜面酱、黄灯笼酱、黄灯笼辣椒酱、大豆抽提物、桑椹（桑果）、葱、姜、生姜、姜粉、蒜、蒜末、鲜辣椒、干辣椒、泡辣椒、橘皮、白芷、辣椒、花椒、孜然、整孜然、金瓜、南瓜、柠檬、黄豆、大豆拉丝蛋白、卡拉胶、姜黄、陈皮、甘草、高良姜、干姜、当归、决明子、罗汉果、紫苏子、荆芥、山楂、乌梅、荜拔、香菜籽、柠檬干、罗勒、茼蒿、山奈、小茴香、草果、肉豆蔻、芫荽、月桂叶、肉桂、豆蔻、砂仁、香茅、薄荷、迷迭香、留兰香、八角、白胡椒、黑胡椒、桂皮、多香果、丁香、芹菜籽、洋葱、芝麻、花生、鸡精调味料、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、腐乳、豆豉、芥末酱、芥末油、花椒油、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糖、绵白糖、红糖、冰糖、酵母抽提物、食用葡萄糖、麦芽糊精、乙基麦芽酚、食用玉米淀粉、小麦粉、调味料酒、白酒、黄酒、啤酒、醪糟、咖喱粉、蚝油、生活饮用水中的几种或多种为原料，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- δ -内酯、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、姜黄素、红曲米、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、山梨糖醇、微晶纤维素、碳酸钙、低亚硫酸钠、三聚磷酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、焦亚硫酸钠、乙酰磺胺酸钾、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、辣椒油树脂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、琥珀酸二钠、食用香精（咸味香精、果蔬香精、肉味香精、海鲜香精、菌类香精、花椒油树脂中的一种或几种）中的几种，经调配、炒制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

自制泡山椒包：泡山椒，经粉碎或分切、包装而成。

自制粉包：玉米淀粉、食用盐、白胡椒、鸡精、白砂糖、麦芽糊精，经混合、包装而成。

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》要求制订本企业标准，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。

郑州六六家食品有限公司

H N

Q B