



411118S-2025



商丘市思达食品有限公司企业标准

Q/SSS 0001S-2025

# 半固态复合调味料

2025-04-16 发布

2025-04-16 实施

商丘市思达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市思达食品有限公司提出。

本标准由商丘市质量技术监督检验测试中心和商丘市思达食品有限公司共同起草。

本标准自发布之日起替代 Q/SSS 0001S-2022。

本标准起草人：冯婉瑜、王秋菊。

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。

本标准适用于以甜面酱、蚝油、蚝汁、食用植物油【大豆油、食用植物调和油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油中的两种及以上调和而成）、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种】、香辛料粉（粒）（脱水大蒜、葱、姜、洋葱、黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、胡椒、花椒、麻椒、藤椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、小麦粉、麦芽糊精、姜黄、咖喱粉、脱脂乳粉、果葡糖浆为主要原料，添加猪油、牛油、芝麻、花生、葵花籽、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、椰子粉、番茄粉、酵母抽提物、浓缩苹果汁、味精、食用盐、葱油、花椒油、藤椒油、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒油树脂、辣椒红、磷脂、柠檬酸、焦糖色、柠檬黄、食用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、阿斯巴甜、三氯蔗糖中的一种或几种，经配料、熬制、灌装、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。

产品根据添加原料不同可分为：香辣（油辣子酱、花椒调味酱、麻椒调味酱、藤椒调味酱、黑胡椒调味酱、胡椒调味酱、孜然调味酱）、麻辣（油辣子酱、花椒调味酱、麻椒调味酱、藤椒调味酱、黑胡椒调味酱、胡椒调味酱、孜然调味酱）、特辣（油辣子酱、花椒调味酱、麻椒调味酱、藤椒调味酱、黑胡椒调味酱、胡椒调味酱、孜然调味酱）、咖喱半固态调味料、蒜蓉酱、葱油酱、辣椒酱、油泼辣子（半固态复合调味料）、葱油拌面酱、鲜味凉拌酱汁调味酱、麻辣凉拌酱汁调味酱、酸辣凉拌酱汁调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 香辛料粉（粒）（大蒜、葱、姜、洋葱、黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、胡椒、花椒、麻椒、藤椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然）应符合 GB/T 15691 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 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.11 猪油、牛油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.15 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.23 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 花椒油应符合 DBS51/008 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.43 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.44 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.45 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.46 葱油应符合 NY/T 2111 和 GB 31644 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	具有本品应有的色泽	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	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 18	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验；

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 微生物限量

即食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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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：<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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,兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)、酸价[仅适用于含油型产品,且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的,不适用该指标]、过氧化值(含油型)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以甜面酱、蚝油、蚝汁、食用植物油【大豆油、食用植物调和油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油中的两种及以上调和而成）、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种】、香辛料粉（粒）（脱水大蒜、葱、姜、洋葱、黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、胡椒、花椒、麻椒、藤椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、小麦粉、麦芽糊精、姜黄、咖喱粉、脱脂乳粉、果葡糖浆为主要原料，添加猪油、牛油、芝麻、花生、葵花籽、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、椰子粉、番茄粉、酵母抽提物、浓缩苹果汁、味精、食用盐、葱油、花椒油、藤椒油、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒油树脂、辣椒红、磷脂、柠檬酸、焦糖色、柠檬黄、食用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、阿斯巴甜、三氯蔗糖中的一种或几种，经配料、熬制、灌装、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《调味料产品生产许可证审查细则》、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依据。

本产品不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市思达食品有限公司

QB