



412149S-2025



信阳市羊山新区奥奇利食品厂企业标准

Q/XAQL 0001S-2025

调味酱（半固态复合调味料）

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

信阳市羊山新区奥奇利食品厂 发布

前 言

本标准由信阳市羊山新区奥奇利食品厂提出并起草。

本标准起草人：殷晓轩。

H N
Q B

调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了调味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、小麦粉、芝麻、食用玉米淀粉、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芥末酱、蜂蜜、豆豉、乳清蛋白粉、香辛料粉【辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、大葱、香葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、藤椒、麻椒、白胡椒、甜罗勒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、月桂叶、香椿中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、食用盐、酱腌菜（酸黄瓜、盐渍黄瓜、盐渍辣椒、酸菜、小米辣、腌豆角、酸萝卜、萝卜干、辣椒中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、鸭油、羊油、猪油中的一种或几种）、熟制畜禽肉（鲜、冻牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、切割、熟制）、鲜辣椒、牛骨油、咖喱粉、人造黄油、大豆膳食纤维、芝麻酱、黄灯笼辣椒酱、梅干菜、莴笋、葵花籽仁、黄豆、玉米、椰子粉、腐乳、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种）、色拉油（大豆油）、芝麻油、猪油、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鸡精、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、咸蛋黄、花生、榨菜、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、骨肉提取物、食品用香精（含辣椒油树脂）、菇精调味料、胡萝卜、芹菜、花生酱、辣椒油、果糖、食用葡萄糖、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁、草莓干、苹果干、柚子干、柠檬干、橙干、蜜桃干、菠萝干、猕猴桃干、青梅干、山楂干、芒果干、百香果干、凤梨干、牛油果干、奇异果干、葡萄干、香蕉干、蔓越莓干、蓝莓干中的多种为主要原料，添加酵母抽提物、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡肉粉、鸡骨提取物、牛肉提取物、虾米、海鲜类提取物（水、鳀鱼干、鲳鱼干、虾、干海带、食用盐）、米酒、酸水解大豆蛋白液、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、L-丙氨酸（增味剂）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、赤藓糖醇、香菇提取物、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、鸡枞菌、竹荪、羊肚菌、黑松露、蛹虫草、鹿茸菌、大球盖菇、草菇中的一种或多种）、黄酒、奶粉、起酥油、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃、奶油、炼乳粉、椰子粉、乳清粉、芥末（粉碎）、食用酒精、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、纳他霉素（仅用于沙拉酱）、甜菊糖苷、海藻糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、花椒提取物、黄芥末油树脂、番茄原浆、水解大豆蛋白液、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、山梨糖醇、谷氨酸钠、焦糖色、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、羟丙基二淀粉

磷酸酯、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、氢化植物油（氢化棕榈油、氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸钠、刺槐豆胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、维生素 C（抗氧化剂）、维生素 E（dl- α -生育酚）（抗氧化剂）、赤藓红、诱惑红（不可用于沙拉酱）、辣椒红、日落黄、柠檬黄、红曲红、栀子黄、胭脂红、姜黄、姜黄素、亮蓝、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精、可食用花卉【菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊）、玫瑰花、金银花、茉莉花、代代花、槐花、白扁豆花中的一种或几种，经清洗、蒸煮、粉碎】中的多种，经调配、熬制（或不熬制）、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调味酱（半固态复合调味料）。

根据原辅料不同可分为：水果类调味酱、麻辣类调味酱、火锅调味酱、涮锅酱、蔬菜类调味酱、水产类调味酱、沙拉调味酱、卤料酱、炒菜酱、烧烤类调味酱、拌饭拌面类调味酱等。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.11 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.14 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.15 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 酱腌菜应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.20 食用动物油脂应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 鲜、冻（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 鲜辣椒应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.23 牛骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.25 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.26 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 黄灯笼辣椒酱应符合 DB46/T 92 的规定。
- 2.1.29 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.30 莴笋应符合 DB52/T 488.7 的规定。
- 2.1.31 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.35 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.36 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 橄榄油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 色拉油（大豆油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.44 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.46 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.47 咸辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.48 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.49 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。

2.1.50 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.51 鲍鱼应符合 SC/T 3219 的规定。

2.1.52 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.53 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。

2.1.54 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.55 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。

2.1.56 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.57 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.58 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.59 骨肉提取物应符合 GB 30616 的规定。

2.1.60 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.61 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.62 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.63 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.64 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.65 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.66 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.67 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.68 浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.69 草莓干、苹果干、柚子干、柠檬干、橙干、蜜桃干、菠萝干、猕猴桃干、青梅干、山楂干、芒果干、百香果干、凤梨干、牛油果干、奇异果干、葡萄干、香蕉干、蔓越莓干、蓝莓干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.70 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.71 猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡肉粉、鸡骨提取物、牛肉提取物、海鲜类提取物应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.72 虾米应符合 SC/T 3201 的规定。
- 2.1.73 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.74 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.75 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.76 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.77 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.78 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.79L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.80 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.81 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.82 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.83 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.84 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.85 香菇提取物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.86 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.87 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.88 奶粉、炼乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.89 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.90 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.91 苹果、提子、葡萄、柚子、橘子、草莓、蓝莓、酸梅、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃应符合 NY/T 844 的规定。
- 2.1.92 橙子、柚子应符合 NY/T 426 的规定。
- 2.1.93 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.94 百香果应符合 DB45/T 2100 的规定。
- 2.1.95 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.96 牛油果应符合 DB15/T 637 的规定。
- 2.1.97 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.98 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.99 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.100 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。

- 2.1.101 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.102 芥末（粉碎）应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.103 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.104 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.105 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.106 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.107 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.108 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.109 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.110 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.111 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.112 黄芥末油树脂应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.113 番茄原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.114 水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.115 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.116 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.117 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.118 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.119 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.120 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.121 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.122 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.123 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.124 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.125 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.126 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.127 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.128 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.129 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.130 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.131 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.132 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.133 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.134 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.135 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.136 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.137 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.138 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.139 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.140 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.141 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.142 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.143 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.144 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.145 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.146 葡萄糖酸- δ 内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.147 维生素 E (dl- α -生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.148 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.149 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.150 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.151 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.152 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.153 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.154 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.155 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.156 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.157 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.158 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.159 菊花（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊）、金银花、茉莉花、代代花、槐花、白扁豆花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.160 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合 NY/T 1506 和原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

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，置于一洁净白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0（仅适用于使用食用盐的产品）	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
铅 [*] （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
乙酰胺酸钾 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
诱惑红 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
赤藓红 ^b ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^b ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
胭脂红 ^b ，g/kg	0.2（沙拉酱）	GB 5009.35
	0.5（其他调味酱）	
亮蓝 ^b （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35 或 SN/T

		1743
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	2.0
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤	0.075
纳他霉素残留量 ^b ，mg/kg	≤	10
磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20.0
展青霉素 ^e ，μg/kg	≤	20
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	0.4
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a仅适用于使用油脂的产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的产品，不检酸价。 ^b仅适用于使用该食品添加剂的产品。 ^c仅适用于添加水产及其制品的产品。 ^d仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品。 ^e仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、山楂干、山楂、苹果干、苹果的产品。 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。 无机砷可先测定其总砷，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。		

2.4 微生物限量

水产调味品、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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, 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中的平板计数法
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 ^b , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注：1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 3、 ^b 仅适用于水产调味品。					

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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（仅适用于使用食用盐的产品）、酸价【仅适用于使用油脂且不使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的产品】、过氧化值（含油型）、菌落总数(水产调味品、即食产品)、大肠菌群（水产调味品、即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、小麦粉、芝麻、食用玉米淀粉、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、芥末酱、蜂蜜、豆豉、乳清蛋白粉、香辛料粉【辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、大葱、香葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、藤椒、麻椒、白胡椒、甜罗勒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、月桂叶、香椿中的一种或几种】、白砂糖、冰糖、食用盐、酱腌菜（酸黄瓜、盐渍黄瓜、盐渍辣椒、酸菜、小米辣、腌豆角、酸萝卜缨、剁椒中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、鸭油、羊油、猪油中的一种或几种）、熟制畜禽肉（鲜、冻牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、切割、熟制）、鲜辣椒、牛骨油、咖喱粉、人造黄油、大豆膳食纤维、芝麻酱、黄灯笼辣椒酱、梅干菜、莴笋、葵花籽仁、黄豆、玉米、椰子粉、腐乳、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种）、色拉油（大豆油）、芝麻油、猪油、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鸡精、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、咸蛋黄、花生、榨菜、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、骨肉提取物、食品用香精（含辣椒油树脂）、菇精调味料、胡萝卜、芹菜、花生酱、辣椒油、果糖、食用葡萄糖、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、橘子浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁、草莓干、苹果干、柚子干、柠檬干、橙干、蜜桃干、菠萝干、猕猴桃干、青梅干、山楂干、芒果干、百香果干、凤梨干、牛油果干、奇异果干、葡萄干、香蕉干、蔓越莓干、蓝莓干中的多种为主要原料，添加酵母抽提物、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡肉粉、鸡骨提取物、牛肉提取物、虾米、海鲜类提取物（水、鲣鱼干、鲭鱼干、虾、干海带、食用盐）、米酒、酸水解大豆蛋白液、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯、三聚磷酸钠、羧甲基纤维素钠、L-丙氨酸（增味剂）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、甘草酸铵、甘草酸一钾、甘草酸三钾、赤藓糖醇、香菇提取物、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、鸡枞菌、竹荪、羊肚菌、黑松露、蛹虫草、鹿茸菌、大球盖菇、草菇中的一种或多种）、黄酒、奶粉、起酥油、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃、奶油、炼乳粉、椰子粉、乳清粉、芥末（粉碎）、食用酒精、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、纳他霉素（仅用于沙拉酱）、甜菊糖苷、海藻糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、花椒提取物、黄芥末油树脂、番茄原浆、水解大豆蛋白液、蔗糖脂肪酸酯、乳酸链球菌素、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、山梨糖醇、谷氨酸钠、焦糖色、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、氢化植物油（氢化棕榈油、氢化玉米油、氢化椰子油、氢化葵花籽油、氢化大豆油中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸钠、刺槐豆胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、冰乙酸（冰醋酸）、维生素C（抗

氧化剂)、维生素 E(dl- α -生育酚)(抗氧化剂)、赤藓红、诱惑红(不可用于沙拉酱)、辣椒红、日落黄、柠檬黄、红曲红、栀子黄、胭脂红、姜黄、姜黄素、亮蓝、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、食用香精、可食用花卉【菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊、滁菊)、玫瑰花、金银花、茉莉花、代代花、槐花、白扁豆花中的一种或几种,经清洗、蒸煮、粉碎】中的多种,经调配、熬制(或不熬制)、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调味酱(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》的要求,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。

信阳市羊山新区奥奇利食品厂