



412578S-2025

洛阳市钦明油脂食品有限公司企业标准

Q/LQY 0007S-2025

半固态复合调味料

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

洛阳市钦明油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市钦明油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付钦明。

本标准自发布实施日起替代 Q/LQY 0007S-2022。

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。

本标准适用于以郫县豆瓣、黄豆酱、迷迭香、猴头菇、鸡腿菇、平菇、姬松茸、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、香菇、木耳、羊肚菌、松露（块菌）、松茸、牛肝菌、蛹虫草、牛排菌、鸡枞菌、灵芝（粉）、山茶菌、灵芝、贵州茅台酒、银条菜、黄秋葵、芹菜、蕨菜、粉条、马齿苋、扫帚菜、酸豆角、干萝卜、萝卜、干豆角、干黄瓜、臭豆腐（臭干）、豆腐、山药、竹笋、莲藕、大豆、小麦粉、玉米淀粉、豌豆酱、腌渍辣椒、大豆蛋白、大豆拉丝蛋白、桑叶（菜）、干香椿、干木瓜、干黄花菜、干笋、干苋菜、干芥菜、红薯叶、红薯梗、蜂蜜、葡萄糖浆、冬瓜、贡菜、苹果、梨、香蕉、草莓、葡萄、西瓜、山楂、榴莲、果葡糖浆、冰糖、麦芽糖、葵花籽仁、黄豆酱、甜面酱、榨菜、泡菜（辣椒、芹菜、白菜、黄瓜、豇豆、萝卜、蒜、姜、豆角中的一种或几种）、豆豉、花生酱、芝麻酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、牡丹籽油、核桃油、亚麻籽油、油茶籽油中的一种或几种）、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或者几种）、鸡内金、白砂糖、食用盐、白酒、豆腐乳、食用淀粉（绿豆淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、莲藕淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、鸡精调味料、味精（谷氨酸钠）、香辛料（辣椒、大葱、蒜、姜、洋葱、豆蔻、草果、砂仁、花椒、八角、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、月桂叶、孜然、丁香、芫荽、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种）、油（水）面筋、龙眼肉、西瓜瓤、芝麻、花生仁（整粒或碎粒）、食用动物油（食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种）、香椿、腌萝卜、杏仁、腰果、核桃仁、松籽仁、海白菜、海带、虾皮、虾米、海米、冻虾、虾仁、牡蛎干、牡蛎粉（牡蛎肉粉）、干贝、干虾、鲍鱼、海参、皮蛋、蚝油、番茄酱、南瓜、土豆、咸蛋黄（咸鸭蛋黄或咸鸡蛋黄）、豌豆、豇豆、玉米、豆瓣酱、番茄、洛神花（玫瑰茄）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、槐花、桂花、酿造酱油、酵母抽提物、食醋、重瓣红玫瑰、火腿、丹凤牡丹花、红白腐乳粉、韭花粉、香菇粉、赤松茸（大球盖菇）、芒果、甘草（粉）中的多种为主料，添加或不添加唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、维生素E、辣椒油树脂、辣椒红、黄原胶、 β -胡萝卜素、麦芽糊精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琼脂、单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精、柠檬酸、卡拉胶、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、安赛蜜、复配增稠乳化剂（海藻酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）中的多种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

根据添加的原料不同可分为：手工鲜椒酱、牛肉鲜椒酱、肉丝鲜椒酱、鸡丁鲜椒酱、鲜椒牡丹酱、下饭酱、西瓜酱、香菇牛肉酱、青椒牛肉酱、剁椒下饭酱、香辣下饭酱、香辣果仁酱、海鲜酱、鲍鱼酱、虾仁酱、海参酱、皮蛋烧椒酱、松茸下饭酱、剁椒酱、香椿下饭酱、茄汁酱、蒜蓉剁椒酱、腌蛋黄调味酱、拌（蘸）调味酱、芝麻风味酱、香菇酱、桂花味辣椒酱、玫瑰味辣椒酱、海鲜味辣椒酱、香菇牛肉牡丹酱、猴头菇酱、猴头菇牡丹酱、猴头菇牛肉酱、金针菇酱、金针菇牡丹酱、金针菇牛肉酱、杏鲍菇酱、杏鲍菇牡丹酱、杏鲍菇牛肉酱、茶树菇酱、茶树菇牡丹酱、茶树菇牛肉酱、香菇酱I、香菇牛肉

酱I、香菇牡丹牛肉酱、木耳鲜椒酱、木耳牡丹酱、木耳牛肉酱、羊肚菌酱、羊肚菌牡丹酱、羊肚菌牛肉酱、松露（块菌）酱、松露（块菌）牡丹酱、松露（块菌）牛肉酱、松茸酱、松茸牡丹酱、松茸牛肉酱、牛肝菌酱、牛肝菌牡丹酱、牛肝菌牛肉酱、蛹虫草酱、蛹虫草牡丹酱、蛹虫草牛肉酱、牛排菌酱、牛排菌牡丹酱、牛排菌牛肉酱、鸡枞菌酱、鸡枞菌牡丹酱、鸡枞菌牛肉酱、食用菌酱、菊花调味酱、槐花酱、牡丹香菇酱、桂花辣椒酱、玫瑰辣椒酱、菊花辣椒酱、菊花牡丹酱、槐花辣椒酱、槐花牡丹酱、洛神花牛肉酱、洛神花牡丹酱、鸡蛋肉末酱、鸡内金辣椒酱、茅台辣椒酱、银条酱、银条肉末酱、秋葵酱、秋葵肉末酱、芹菜酱、芹菜肉末酱、花椒酱、粉条酱、粉条辣椒酱、粉条肉末酱、马齿苋酱、马齿苋肉末酱、马齿苋牡丹酱、扫帚酱、扫帚肉末酱、酸豆角肉末酱、蕨菜酱、蕨菜肉末酱、香葱辣椒酱、香葱牛肉酱、手工鲜椒酱I、牛肉鲜椒酱I、青椒牛肉酱I、肉丝鲜椒酱I、鸡丁鲜椒酱I、牡丹鲜椒酱I、臭豆腐（臭干）辣椒酱、豆腐辣椒酱、豆腐肉末酱、茴香辣椒酱、茴香肉末酱、山药辣椒酱、核桃辣椒酱、杏仁辣椒酱、松籽辣椒酱、腰果辣椒酱、竹笋辣椒酱、竹笋牛肉酱、竹笋牡丹酱、莲藕辣椒酱、莲藕牛肉酱、莲藕牡丹酱、西瓜酱、剁椒酱I、香辣酱、果仁辣椒酱、海鲜辣椒酱、鲍鱼辣椒酱、干贝辣椒酱、牡蛎辣椒酱、虾仁辣椒酱、海参辣椒酱、烧椒酱、牛肉烧椒酱、双椒酱、皮蛋烧椒酱I、香椿酱、香椿牛肉酱、香椿牡丹酱、豆豉辣椒酱、豆豉香菇酱、茄汁酱I、蒜蓉辣椒酱、蒜蓉剁椒酱I、豇豆酱、咸蛋黄酱、蛋黄辣椒酱、夹馍酱、拌饭酱、下饭酱I、芝麻风味酱I、芝麻花生风味酱、海鲜风味酱、火锅风味酱、辣椒酱、拌（蘸）调味酱I、赤松茸酱、牡丹花风味酱、桂花风味酱、玫瑰花风味酱、洛神花风味酱、南瓜风味酱、益生菌辣椒酱、平菇酱、姬松茸酱、鸡腿菇酱、酸辣酱、辣子鸡酱、山茱萸酱、山茱萸辣椒酱、山茱萸牡丹酱、苹果酱、苹果牡丹酱、苹果辣椒酱、香梨辣椒酱、草莓辣椒酱、香蕉辣酱、灵芝菇酱、灵芝菇辣椒酱、灵芝牡丹酱、灵芝酱、榴莲辣酱、迷迭香酱、迷迭香牡丹酱、水果辣椒酱、迷迭香辣椒酱、牡丹调味酱、酸菜酱、山药牡丹酱、银条牡丹酱、蒜蓉酱、低脂辣椒酱、低脂牡丹调味酱、0脂牡丹调味酱、桑芽酱、麻辣酱、甜辣酱、大块牛肉酱。

2 要求

2.1 原辅料料要求

- 2.1.1 花生酱应符合NY/T 958和GB 19300的规定。
- 2.1.2 芝麻酱应符合LS/T 3220和GB 19300的规定。
- 2.1.3 香辛料（辣椒、大葱、蒜、姜、洋葱、豆蔻、草果、砂仁、花椒、八角、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、月桂叶、孜然、丁香、芫荽、白胡椒、黑胡椒）、迷迭香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.6 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

- 2.1.10 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.12 牡丹籽油应符合GB/T 40622的规定。
- 2.1.13 山药应符合NY/T 1065的规定。
- 2.1.14 郟县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.15 食用猪油应符合GB/T 8937和GB 10146的规定。
- 2.1.16 食用牛油、食用鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合GB 2718的规定。
- 2.1.20 腰果应符合NY/T 486和GB 19300的规定。
- 2.1.21 核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。
- 2.1.22 干贝应符合SC/T 3207的规定。
- 2.1.23 火腿应符合SB/T 10004的规定。
- 2.1.24 松茸应符合GB/T 23188和GB 7096的规定。
- 2.1.25 贵州茅台酒应符合GB/T 18356的规定。
- 2.1.26 腌萝卜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.27 榨菜应符合GH/T 1011和GB 2714的规定。
- 2.1.28 泡菜（辣椒、芹菜、白菜、黄瓜、豇豆、萝卜、蒜、姜、豆角）应符合SB/T 10756和GB 2714的规定。
- 2.1.29 虾仁应符合GB/T 40963的规定。
- 2.1.30 银条菜、黄秋葵、芹菜、蕨菜、马齿苋、扫帚菜、竹笋、莲藕、红薯叶、红薯梗、番茄、萝卜应新鲜、清洁卫生、无污染、无虫害、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.31 虾米应符合SC/T 3204的规定。
- 2.1.32 鲍鱼应符合GB/T 40962和GB 10136的规定。
- 2.1.33 海参应符合GB 31602的规定。
- 2.1.34 皮蛋应符合GB/T 9694和GB 2749的规定。
- 2.1.35 粉条应符合GB 2713的规定。
- 2.1.36 南瓜、贡菜、苹果、梨、香蕉、草莓、葡萄、西瓜、山楂、榴莲、桑叶（菜）应新鲜、清洁卫生、无污染、无虫害、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.37 土豆应符合LS/T 3106的规定。
- 2.1.38 干萝卜、干豆角、干黄瓜、干香椿、干木瓜、干黄花菜、干笋、干苋菜、干芥菜应符合NY/T 959的规定。

- 2.1.39 咸蛋黄（咸鸭蛋黄或咸鸡蛋黄）应符合GB 2749的规定。
- 2.1.40 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.42 茶树菇应符合GB 7096和GB/T 37749的规定。
- 2.1.43 豆腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.44 香菇应符合GB 7096和GB/T 38581的规定。
- 2.1.45 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.46 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.47 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.48 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.49 复配增稠乳化剂（海藻酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）应符合GB 26687的规定。
- 2.1.50 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.51 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.52 杏鲍菇、猴头菇、金针菇、木耳、羊肚菌、牛排菌、鸡枞菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.53 花生仁应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.54 牛肉应符合GB/T 17238和GB 2707的规定。
- 2.1.55 猪肉应符合GB/T 9959.1和GB 2707的规定。
- 2.1.56 鸡肉应符合GB 16869和GB 2707的规定。
- 2.1.57 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.58 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.59 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.60 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.61 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.62 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.63 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》（2013年第10号）的规定。
- 2.1.64 西瓜瓤应符合NY/T 584的规定。
- 2.1.65 香椿应符合T/AHFIA 036的规定。
- 2.1.66 单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.67 白酒应符合GB/T 20822的规定。
- 2.1.68 杏仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。
- 2.1.69 松籽仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.70 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。

- 2.1.71 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.72 豌豆应符合GB/T 10460和GB 2715的规定。
- 2.1.73 蛹虫草应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）的规定。
- 2.1.74 酸豆角、腌渍辣椒应符合GB 2714的规定。
- 2.1.75 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.76 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.77 桂花应符合NY/T 1506的规定。
- 2.1.78 重瓣红玫瑰应符合原卫生部关于批准DHA藻油等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.79 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.80 干虾应符合NY/T 1712的规定。
- 2.1.81 松露（块菌）应符合GB 7096和GB/T 39923的规定。
- 2.1.82 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.83 牛肝菌应符合GB 7096和GB/T 23191的规定。
- 2.1.84 臭豆腐（臭干）应符合SB/T 10527和GB 2712的规定。
- 2.1.85 豆腐应符合GB/T 22106的规定。
- 2.1.86 大豆蛋白应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.87 大豆拉丝蛋白应符合GB 2712的规定。
- 2.1.88 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.89 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.90 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.91 豇豆应符合NY/T 965的规定。
- 2.1.92 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.93 葵花籽仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.94 红白腐乳粉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.95 虾皮应符合SC/T 3205和GB 10136的规定。
- 2.1.96 海米应符合GB 2733的规定。
- 2.1.97 冻虾应符合GB 2733和GB/T 30889的规定。
- 2.1.98 牡蛎干应符合GB 10136和GB/T 26940的规定。
- 2.1.99 牡蛎粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.100 鸭肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.101 鸡内金、菊花、槐花、龙眼肉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

- 2.1.102 洛神花（玫瑰茄）应符合原卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年第17号）的规定。
- 2.1.103 豌豆酱、黄豆酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.104 油（水）面筋应符合GB 2711的规定。
- 2.1.105 麦芽糖应符合GB/T 20882.5和GB 15203的规定。
- 2.1.106 麦芽糖浆应符合GB/T 20882.5和GB 15203的规定。
- 2.1.107 维生素E应符合GB 29942的规定。
- 2.1.108 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.109 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.110 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.111 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.112 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.113 香菇粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.114 赤松茸（大球盖菇）、姬松茸、鸡腿菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.115 芒果、甘草（粉）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.116 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.117 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.118 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.119 唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种应符合卫办监督发（2010）65号的规定。
- 2.1.120 鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌应符合原卫生部《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》[2008年 第20号]的规定。
- 2.1.121 海带应符合GB/T 20554和GB 19643的规定。
- 2.1.122 海白菜应符合GB 19643的规定。
- 2.1.123 韭花粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.124 平菇应符合GB 7096和GB/T 23189的规定。
- 2.1.125 冬瓜应符合NY/T 777的规定。
- 2.1.126 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.127 安赛蜜应符合GB 25540的规定。
- 2.1.128 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.129 核桃油、亚麻籽油、油茶籽油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.130 灵芝（粉）所用灵芝、山茱萸应符合国家卫生健康委员会《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	均匀一致的半固态	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), 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
安赛蜜 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
甲基汞 ^c (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于添加有水产动物制品的产品)	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脂肪, g/100g	≤ 1.5 (仅适用于低脂辣椒酱、低脂牡丹调味酱) 0.5 (仅适用于0脂牡丹调味酱)	GB 5009.6

注1: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注2: a指标仅适用于含油产品, 其中使用发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱、腐乳)和酸性配料(食醋)的此项不适用。

注3: b指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检测

注4: c甲基汞限量, 可先测定其总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需要再测定甲基汞。

注5: 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

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ³	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^e , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

注1: a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
 注2: b仅适用于添加有水产动物制品的产品。
 注3: d仅适用于以牛肉为主要原料的产品。
 注4: e仅适用于以牛肉、鸡肉、猪肉、火腿为主要原料的产品。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价[仅适用于含油产品, 其中使用发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱、腐乳)和酸性配料(食醋)的此项不适用]、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型

式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以郟县豆瓣、黄豆酱、迷迭香、猴头菇、鸡腿菇、平菇、姬松茸、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、香菇、木耳、羊肚菌、松露（块菌）、松茸、牛肝菌、蛹虫草、牛排菌、鸡枞菌、灵芝（粉）、山茱萸、灵芝、贵州茅台酒、银条菜、黄秋葵、芹菜、蕨菜、粉条、马齿苋、扫帚菜、酸豆角、干萝卜、萝卜、干豆角、干黄瓜、臭豆腐（臭干）、豆腐、山药、竹笋、莲藕、大豆、小麦粉、玉米淀粉、豌豆酱、腌渍辣椒、大豆蛋白、大豆拉丝蛋白、桑叶（菜）、干香椿、干木瓜、干黄花菜、干笋、干苋菜、干芥菜、红薯叶、红薯梗、蜂蜜、葡萄糖浆、冬瓜、贡菜、苹果、梨、香蕉、草莓、葡萄、西瓜、山楂、榴莲、果葡糖浆、冰糖、麦芽糖、葵花籽仁、黄豆酱、甜面酱、榨菜、泡菜（辣椒、芹菜、白菜、黄瓜、豇豆、萝卜、蒜、姜、豆角中的一种或几种）、豆豉、花生酱、芝麻酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、牡丹籽油、核桃油、亚麻籽油、油茶籽油中的一种或几种）、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或者几种）、鸡内金、白砂糖、食用盐、白酒、豆腐乳、食用淀粉（绿豆淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、莲藕淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、鸡精调味料、味精（谷氨酸钠）、香辛料（辣椒、大葱、蒜、姜、洋葱、豆蔻、草果、砂仁、花椒、八角、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、月桂叶、孜然、丁香、芫荽、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种）、油（水）面筋、龙眼肉、西瓜瓤、芝麻、花生仁（整粒或碎粒）、食用动物油（食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种）、香椿、腌萝卜、杏仁、腰果、核桃仁、松籽仁、海白菜、海带、虾皮、虾米、海米、冻虾、虾仁、牡蛎干、牡蛎粉（牡蛎肉粉）、干贝、干虾、鲍鱼、海参、皮蛋、蚝油、番茄酱、南瓜、土豆、咸蛋黄（咸鸭蛋黄或咸鸡蛋黄）、豌豆、豇豆、玉米、豆瓣酱、番茄、洛神花（玫瑰茄）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、槐花、桂花、酿造酱油、酵母抽提物、食醋、重瓣红玫瑰、火腿、丹凤牡丹花、红白腐乳粉、韭花粉、香菇粉、赤松茸（大球盖菇）、芒果、甘草（粉）中的多种为主料，添加或不添加唾液链球菌嗜热亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、维生素E、辣椒油树脂、辣椒红、黄原胶、 β -胡萝卜素、麦芽糊精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琼脂、单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精、柠檬酸、卡拉胶、海藻酸钠、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、安赛蜜、复配增稠乳化剂（海藻酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）中的多种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

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》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳市钦明油脂食品有限公司