



412671S-2018



洛阳饕真元食品有限公司企业标准

Q/LTZY 0001S-2018

---

# 半固态复合调味料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

---

洛阳饕真元食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳饕真元食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李爱华、陈志军、宋松伟。

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、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、豆酱、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、绞制、炒制）、米酒、黄酒、料酒、豆豉、香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莱兰、陈皮、花椒、姜、白芷中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉）、鸡精调味料、番茄调味酱、蔬菜（香菇、香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒）、芝麻酱、花生酱、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、褐藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、甘氨酸（氨基乙酸）、L-丙氨酸、辣椒红、姜黄、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸化二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精）中的几种为原料，经原料检测、配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合、灌装、杀菌或不杀菌等工艺而成的半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.9 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.10 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 或 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.18 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.20 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.23 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.24 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莱兰、花椒、姜、白芷）应符合 GB/T 15691 和《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.26 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.27 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.28 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.29 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 番茄调味酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.34 蔬菜（香菇、香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒）应新鲜无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.35 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.36 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.39 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.44 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.47 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.48 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.49 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.50 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.51 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.52 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.53 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.54 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.55 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.56 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.57 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.58 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.59 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.60 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.61 食品用香精(牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精)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	浓稠状固液混合体	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上,自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,然后
色 泽	具有本品应有的色泽,自然有光泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	以温开水漱口，品其滋味
-----	-----------	-------------

### 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
水分（干燥失重）/（g/100g）	≤ 70.0	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH）/（g/100g）	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.28
双乙酸钠/（g/kg）	≤ 5.0	GB 5009.277
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 不适用于含发酵型配料（豆酱、面酱）和酸性配料（食用冰醋酸、柠檬酸、乳酸）的产品。

### 2.4 微生物限量

即食类产品的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	
<sup>b</sup> 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
<sup>b</sup> 霉菌/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
<sup>b</sup> 酵母/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	2	100	10000	GB 4789.10

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。

注 3：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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

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。

## 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、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、豆酱、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、绞制、炒制）、米酒、黄酒、豆豉、香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒、姜、白芷中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉）、鸡精调味料、番茄调味酱、蔬菜（香菇、香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒）、芝麻酱、花生酱、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、褐藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、甘氨酸（氨基乙酸）、L-丙氨酸、辣椒红、姜黄、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸化二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精）中的一种或几种为原料，经原料检测、配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合、灌装、杀菌或不杀菌等工艺而成的半固态复合调味料。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 2718《食品安全国家标准 豆酱》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。

洛阳饕真元食品有限公司