

Q/JWXZ

广西聚味小镇食品有限公司企业标准

Q/JWXZ 0002S—2024

半固态复合调味料

20234-04-09发布

2024-04-30 实施

广西聚味小镇食品有限公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

本标准按 GB/T 1.1—2020 规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西聚味小镇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王恭阅。

本标准于2024年04月09日发布，2024年04月30日实施。

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产品分类、要求、食品添加剂、生产过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以白砂糖、酱油、食用盐、螺蛳膏、食用淀粉、香辛料、番茄酱、面豉(酿造酱)、复合调味料其中两种或以上为主要原料，选择性添加水、鸡精调味料、味精、食醋、辣椒粉、冰糖、猪肉、鸡肉、鲍鱼、鸡粉、大蒜、黄豆、番茄、番茄复合调味料、胡椒、瑶柱、酵母抽提物、辣椒、豆豉、大豆油、食用植物油、红腐乳、姜、芝麻、花生、酸梅、果葡糖浆、葡萄糖浆、冬菇、洋葱、马铃薯、南乳、麦芽糊精、蚝汁、黑胡椒、腐乳、洋葱粉、大蒜粉、菠萝浓缩汁、菠萝、玉米淀粉为辅料，选择性添加食品添加剂(脱氢乙酸钠、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、柠檬酸、焦糖色(亚硫酸铵法)、焦糖色(加氢生产)、焦糖色(普通法)、乙酰化二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、维生素C、冰乙酸、纽甜、苯甲酸钠、安赛蜜、诱惑红、三氯蔗糖、赤藓红、羟丙基淀粉、红曲米、日落黄、食品用香精、辣椒红、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、辣椒油树脂、红曲红、甘草酸一钾、甘草酸三钾、乳酸、乳酸链球菌素)、甜菜红、胭脂红、萝卜红,经原料预处理、配制、煮制灭菌加工而成的各式半固态复合调味料。本产品非即食类用法:加热烹调、加热调味。即食类用法:加热烹调、加热调味或直接用于熟食调味、蘸点。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志		
GB/T 317	白砂糖		
GB/T 1535	大豆油		
GB 1352	大豆		
GB/T 1532	花生		
GB 1886.41	食品安全国家标准	食品添加剂	黄原胶
GB 1886.10	食品安全国家标准	食品添加剂	冰乙酸(又名冰醋酸)
GB 1886.19	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲米
GB 1886.39	食品安全国家标准	食品添加剂	山梨酸钾
GB 1886.47	食品安全国家标准	食品添加剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)
GB 1886.64	食品安全国家标准	食品添加剂	焦糖色
GB 1886.111	食品安全国家标准	食品添加剂	甜菜红
GB 1886.171	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)
GB 1886.173	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸
GB 1886.184	食品安全国家标准	食品添加剂	苯甲酸钠
GB 1886.181	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲红

GB 1886.220	食品安全国家标准	食品添加剂	胭脂红
GB 1886.222	食品安全国家标准	食品添加剂	诱惑红
GB 1886.231	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸链球菌素
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 1886.240	食品安全国家标准	食品添加剂	甘草酸一钾
GB 1886.241	食品安全国家标准	食品添加剂	甘草酸三钾
GB 2707	食品安全国家标准	鲜(冻)畜、禽产品	
GB 2712	食品安全国家标准	豆制品	
GB 2715	食品安全国家标准	粮食	
GB 2716	食品安全国家标准	植物油	
GB 2717	食品安全国家标准	酱油	
GB 2718	食品安全国家标准	酿造酱	
GB 2719	食品安全国家标准	食醋	
GB 2720	食品安全国家标准	味精	
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐	
GB 2733	食品安全国家标准	鲜、冻动物性水产品	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准	
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量	
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量	
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量	
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验	总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.22	食品卫生微生物学检验	调味品检验	
GB 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品	
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定	
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定方法	
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定	
GB 5009.235	食品安全国家标准	食品中氨基酸态氮的测定	
GB/T 5461	食用盐		
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB 6227.1	食品安全国家标准	食品添加剂	日落黄
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB/T 8885	食用玉米淀粉		
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)		
GB 10133	食品安全国家标准	水产调味品	

- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 11761 芝麻
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆(粉)
- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25536 食品安全国家标准 食品添加剂 萝卜红
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25547-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
- GB/T 30383 生姜
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 35883 冰糖
- NY/T 270 绿色食品 番茄
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局(总局2009年第123号令)《食品标识管理规定》
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 根据产品食用方法可分为：即食类产品、非即食类产品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 白砂糖

应符合GB/T 317、GB 13104的规定。

5.1.2 酱油

应符合GB 2717、GB/T 18186的规定。

5.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

5.1.4 螺蛳膏

应符合其质量安全标准的规定。其生产企业应获得相应产品有效的食品生产许可资质。

5.1.5 食醋

应符合GB 2719、GB/T 18187的规定。

5.1.6 香辛料、胡椒、黑胡椒

应符合GB/T 15691的规定。

5.1.7 番茄酱

应符合GB/T 14215的规定。

5.1.8 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

5.1.9 面豉(酿造酱)

应符合GB 2718的规定。

5.1.10 水

应符合GB 5749的规定。

5.1.11 鲍鱼

应符合GB 2733 的规定。

5.1.12 猪肉、鸡肉

应符合GB 2707 的规定。

5.1.13 鸡粉

应符合SB/T 10415的规定。

5.1.14 鸡精调味料

应符合 SB/T 10371的规定。

5.1.15 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

5.1.16 大蒜

应符合NY/T 744的规定。

5.1.17 番茄

应符合 NY/T 270的规定。

5.1.18 瑶柱

应符合GB 10136的规定。

5.1.19 酵母抽提物

应符合GB/T 20886.2酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品的规定。

5.1.20 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.21 豆豉、红腐乳、南乳、腐乳

应符合GB 2712的规定。

5.1.22 大豆油

应符合GB 2716 、GB/T 1535的规定。

5.1.23 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.24 姜

应符合GB/T 30383的规定。

5.1.25 芝麻

应符合GB 19300 、GB/T 11761的规定。

5.1.26 花生

应符合GB 19300、GB/T 1532的规定。

5.1.27 酸梅

应符合GB 14884的规定。

5.1.28 果葡糖浆

应符合GB 15203 、GB/T 20882.4淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆的规定。

5.1.29 葡萄糖浆

应符合GB 15203 、GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）的规定。

5.1.30 冬菇

应符合GB 7096的规定。

5.1.31 洋葱、马铃薯、菠萝

应无霉变、干净并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.32 玉米淀粉

应符合GB/T 8885 、GB 31637 的规定。

5.1.33 麦芽糊精

应符合GB 15203、GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精的规定。

5.1.34 蚝汁

应符合GB 10133的规定。

5.1.35 洋葱粉、大蒜粉

应符合 NY/T 1884的规定。

5.1.36 菠萝浓缩汁

应符合 GB 17325的规定。

5.1.37 谷氨酸钠

应符合GB/T 8967的规定。

5.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯

应符合GB 29931的规定。

5.1.39 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

5.1.40 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

5.1.41 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.1.42 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

5.1.43 焦糖色(亚硫酸铵法)、焦糖色(加氨生产)、焦糖色(普通法)

应符合GB 1886.64的规定。

5.1.44 乙酰化二淀粉磷酸酯

应符合GB 29929的规定。

5.1.45 琥珀酸二钠

应符合GB 29939的规定。

5.1.46 维生素C

应符合GB 14754的规定。

5.1.47 冰乙酸

应符合GB 1886.10的规定。

5.1.48 纽甜

应符合GB 29944的规定。

5.1.49 苯甲酸钠

应符合GB 1886.184的规定。

5.1.50 安赛蜜

应符合GB 25540的规定。

5.1.51 诱惑红

应符合GB 1886.222的规定。

5.1.52 三氯蔗糖

应符合GB 25531的规定。

5.1.53 赤藓红

应符合GB 17512.1的规定。

5.1.54 羟丙基淀粉

应符合GB 29930的规定。

5.1.55 红曲米

应符合GB 1886.19的规定。

5.1.56 日落黄

应符合GB 6227.1的规定。

5.1.57 阿斯巴甜(含苯丙氨酸)

应符合GB 1886.47的规定。

5.1.58 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

5.1.59 辣椒红

应符合GB 1886.34的规定。

5.1.60 辣椒油树脂

应符合GB 28314的规定。

5.1.61 红曲红

应符合GB 1886.181的规定。

5.1.62 甘草酸一钾

应符合GB 1886.240的规定。

5.1.63 甘草酸三钾

应符合GB 1886.241的规定。

5.1.64 乳酸

应符合GB 1886.173的规定。

5.1.65 乳酸链球菌素

应符合GB 1886.231的规定。

5.1.66 甜菜红

应符合GB 1886.111的规定。

5.1.67 胭脂红

应符合GB 1886.220的规定。

5.1.68 萝卜红

应符合GB 25536的规定。

5.1.69 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547-2010的规定

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	具有各类产品本身应有的色泽，有光泽。
气味与滋味	具有各类产品特有的气味滋味，适口回味，无不良异味。
性 状	具有各类产品特有的性状，均匀。
杂 质	无肉眼可见的杂质。

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总酸(以醋酸计)/(g/100g)	≤ 10.0
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)	≥ 0.01 (仅限于添加以酱油为原料的产品)
食盐(以氯化钠计,按分子量折算)/(g/100g)	≤ 25.0
水分/(g/100g)	≤ 90.0
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0

5.4 微生物指标

即食品类产品应符合表3和表4的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标			
菌落总数/(CFU/mL)	≤	10000		
大肠菌群/(CFU/mL)	n	c	m	M
	5	2	10	10 ²
注：大肠菌群的采样方案：样品的分析及处理按：GB4789.1 和 GB/T4789.22 执行。				

表 4 致病菌指标

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
注：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。样品的采样和取样按 GB4789.1 执行。				

6 食品添加剂要求

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应质量标准要求和有关规定。
6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 净含量及允许负偏差要求

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》。

8 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。

9 检验方法

9.1 感官要求检验

按GB 31644的规定进行检验。

9.2 理化指标检验

9.2.1 总酸

按GB 12456的规定进行检验。

9.2.2 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 的规定进行检验。

9.2.3 食盐

按 GB 5009.44 的规定进行检验。

9.2.4 水分

按 GB 5009.3 的规定进行检验。

9.2.5 无机砷

按 GB 5009.11 的规定进行检验。

9.2.6 铅

按 GB 5009.12 的规定进行检验。

9.2.7 黄曲霉毒素 B1

按 GB 5009.22 的规定进行检验。

9.3 微生物指标检验

9.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定进行检验。

9.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的平板计数法规定进行检验。

9.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

9.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法测定。

9.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行检验。

10 检验规则

10.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

10.2 抽样

定型包装产品从同一批次产品中随机抽取，抽样数量要求：200g（含 200g）以上包装产品不少于 10 瓶（罐），200g 以下包装产品不少于 10 瓶（罐）。散装产品不应低于 2kg。样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

10.3 出厂检验

10.3.1 公司质量部必须对每批产品进行检验，检验合格方可出厂。

10.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、总酸、氨基酸态氮、食盐、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量（定型包装产品、散装除外）。

10.4 型式检验

每半年进行一次，检验项目为第5.2、5.3、5.4和6.2的规定的項目。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上在恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

10.5 判定规则

检验结果全部符合本标准规定，则该批产品为合格产品。微生物指标不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中加倍抽样复检，复检后仍有一项不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格品。

11 标志、包装、运输、贮存、保质期

11.1 标志

11.1.1 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11.1.2 产品包装标签应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。产品标签上标注“非即食产品”的为非即食类产品，即食类产品可不作标注。含阿斯巴甜的产品标签上应标注阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。

11.2 包装

11.2.1 内包装应包装严密、封口牢固。外包装应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压。

11.2.2 产品的包装分瓶装、罐装。内包装塑料罐应符合 GB4806.7 的要求；内包装玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求；并可根据市场发展需要，发展新的包装材料，新的包装材料应符合相应标准的要求。

11.2.3 净含量应符合国家相关规定。

11.3 运输

11.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

11.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

11.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

11.4 贮存

本产品应存放于阴凉、干燥、通风的仓库中，离墙10cm以上，离地10cm以上。不得露天存放，不得与有害物品一起堆放，堆放应离墙、离地，避免靠近热源。

11.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，定型预包装产品的保质期为不少于12个月，以标签标示为准。