

备案号：44180100S-2021
备案日期：2021年09月29日
备案有效期：伍年

Q/ZS

广东省食品安全企业标准

Q/ZS 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-08-20 发布

2021-09-25 实施

珍氏食品（广东）有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由珍氏食品（广东）有限公司提出。

本标准由珍氏食品（广东）有限公司起草。

本标准主要起草人：李少华。

本标准为首次发布。

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、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于第三章规定的半固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1352	大豆
GB/T 1355	小麦粉
GB 1886.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
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 1886.15	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸
GB 1886.27	食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
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 1886.60	食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
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 1886.172	食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886.208	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 1886.233	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.238	食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂
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 1886.306	食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
GB 1886.315	食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂虫红及其铝色淀
GB 1886.335	食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
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 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 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 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
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 4789.4	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 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
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 4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
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
GB 5009.16	食品安全国家标准	食品中锡的测定
GB 5749		生活饮用水卫生标准
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096	食品安全国家表现	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 7912	食品安全国家标准	食品添加剂 栀子黄
GB 8820	食品安全国家标准	食品添加剂 甜菊糖苷
GB 8821	食品安全国家标准	食品添加剂 β -胡萝卜素
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 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
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/T 15691		香辛料调味品通用技术条件
GB 17512.1	食品安全国家标准	食品添加剂 赤藓红
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 19643	食品安全国家标准	藻类及其制品
GB 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白
GB/T 20882		果葡糖浆
GB/T 23530		酵母抽提物
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540	食品安全国家标准	食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂 DL-苹果酸
GB 25590	食品安全国家标准	食品添加剂 亚硫酸氢钠

GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 28307	食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GB 28401	食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
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 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 29939	食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30642	食品抽样检验通用导则
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
QB/T 4791	植脂末
NY/T 1045	绿色食品 脱水蔬菜
SB/T 10415	鸡粉调味料
SB/T11191	蚝汁
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令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》
	关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告（原卫计委 2014 年第 5 号）

3 产品分类

3.1 动物类半固态复合调味料

以水、淀粉、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯或乙酰化二淀粉磷酸酯、植物油、食用动物油、植脂末、食糖、食用盐、蛋与蛋制品、大豆、食醋、酱油、香辛料、鲜（冻）畜禽肉、发酵性豆制品、非发酵性豆制品、果葡糖浆、味精、肉类调味料（畜禽肉膏调味料、鸡肉粉调味料）、酵母抽提物、水解植物蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白、玉米水解蛋白、豌豆水解蛋白、马铃薯水解蛋白）为主要原料，添加呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、迷迭香抽提物（超临界二氧化碳萃取法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、麦芽糖醇液、磷脂、亚硫酸氢钠、改性大豆磷脂、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、黄原胶、甘草酸一钾、甘草酸三钾、 β -胡萝卜素、焦糖色（氨法、普通法、亚硫酸铵法）、辣椒红、赤藓红、红曲红、栀子黄、姜黄、胭脂虫红、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、三氯蔗糖、甜菊糖苷、安赛蜜、阿斯巴甜、山梨糖醇液、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、维生素 E、食品用香精、食品用香料、乙基麦芽酚、谷氨酸钠中的一种或多种，经加工而成半固态复合调味料。

3.2 植物类半固态复合调味料

以水、淀粉、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯或乙酰化二淀粉磷酸酯、植物油、植脂末、食糖、食用盐、蛋与蛋制品、大豆、食醋、酱油、香辛料、食用菌、香兰叶、香茅、坚果、脱水蔬菜、藻类制品、发酵性豆制品、非发酵性豆制品、果葡糖浆、味精、酵母抽提物、水解植物蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白、玉米水解蛋白、豌豆水解蛋白、马铃薯水解蛋白）为主要原料，添加呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、迷迭香抽提物（超临界二氧化碳萃取法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、麦芽糖醇液、磷脂、亚硫酸氢钠、改性大豆磷脂、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、黄原胶、甘草酸一钾、甘草酸三钾、 β -胡萝卜素、焦糖色（氨法、普通法、亚硫酸铵法）、辣椒红、赤藓红、红曲红、栀子黄、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、安赛蜜、山梨糖

醇液、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、胭脂虫红、维生素E、食品用香精、食品用香料、乙基麦芽酚、谷氨酸钠中的一种或多种，经加工而成半固态复合调味料。

3.3 水产类半固态复合调味料

以水、淀粉、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯或乙酰化二淀粉磷酸酯、植物油、食用动物油、植脂末、食糖、食用盐、蛋与蛋制品、大豆、食醋、酱油、香辛料、鲜（冻）动物性水产品、动物性水产干制品、发酵性豆制品、非发酵性豆制品、果葡糖浆、味精、蚝汁、肉类调味料（畜禽肉膏调味料、鸡肉粉调味料）、酵母抽提物、水产调味品、水解植物蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白、玉米水解蛋白、豌豆水解蛋白、马铃薯水解蛋白）为主要原料，添加呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、迷迭香抽提物（超临界二氧化碳萃取法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、麦芽糖醇液、磷脂、亚硫酸氢钠、改性大豆磷脂、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、黄原胶、甘草酸一钾、甘草酸三钾、 β -胡萝卜素、焦糖色（氨法、普通法、亚硫酸铵法）、辣椒红、赤藓红、红曲红、三氯蔗糖、甜菊糖苷、安赛蜜、阿斯巴甜、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、姜黄、栀子黄、胭脂虫红、维生素E、食品用香精、食品用香料、乙基麦芽酚、谷氨酸钠中的一种或多种，经加工而成半固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.2 淀粉：应符合GB 31637的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 4.1.4 水解植物蛋白：应符合GB 20371的规定。
- 4.1.5 食糖：应符合GB 13104的规定。
- 4.1.6 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合GB 29931的规定。
- 4.1.7 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合GB 29929的规定。
- 4.1.8 植物油：应符合GB 2716的规定。
- 4.1.9 食用动物油：应符合GB 10146的规定。
- 4.1.10 大豆：应符合GB 1352的规定。
- 4.1.11 食醋：应符合GB 2719的规定。
- 4.1.12 酱油：应符合GB 2717的规定。
- 4.1.13 香辛料：应符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.14 鲜（冻）禽畜肉：应符合GB 2707的规定。
- 4.1.15 发酵性豆制品、非发酵性豆制品：应符合GB 2712的规定。
- 4.1.16 禽畜肉膏调味料：应符合GB 31644的规定。
- 4.1.17 酵母抽提物：应符合GB/T 23530的规定。
- 4.1.18 呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171的规定。
- 4.1.19 谷氨酸钠：应符合GB 1886.306的规定。
- 4.1.20 琥珀酸二钠：应符合GB 29939的规定。
- 4.1.21 迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）：应符合GB 1886.172的规定。
- 4.1.22 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐：应符合原卫计委2014年第5号公告的规定。
- 4.1.23 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。
- 4.1.24 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定。
- 4.1.26 抗坏血酸：应符合GB 14754的规定。
- 4.1.25 亚硫酸氢钠：应符合GB 25590的规定。
- 4.1.27 改性大豆磷脂：应符合GB 1886.238的规定。
- 4.1.28 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。

- 4.1.29 DL-苹果酸：应符合GB 25544的规定。
- 4.1.30 乳酸：应符合GB 1886.173的规定。
- 4.1.31 焦糖色（氨法、普通法、亚硫酸铵法）：应符合GB 1886.64的规定。
- 4.1.32 冰乙酸：应符合GB 1886.10的规定。
- 4.1.33 小麦粉：应符合GB/T 1355的规定。
- 4.1.34 黄原胶：应符合GB 1886.41的规定。
- 4.1.35 甘草酸一钾：应符合GB 1886.240的规定。
- 4.1.36 甘草酸三钾：应符合GB 1886.241的规定。
- 4.1.37 β -胡萝卜素：应符合GB 8821的规定。
- 4.1.38 鸡肉粉调味料：应符合SB/T 10415的规定。
- 4.1.39 单，双甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.65的规定。
- 4.1.40 辣椒红：应符合GB 1886.34的规定。
- 4.1.41 赤藓红：应符合GB 17512.1的规定。
- 4.1.42 栀子黄：应符合GB 7912的规定。
- 4.1.43 红曲红：应符合GB 1886.181的规定。
- 4.1.44 姜黄：应符合GB 1886.60的规定。
- 4.1.45 胭脂虫红：应符合GB 1886.315的规定。
- 4.1.46 六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4的规定。
- 4.1.47 三聚磷酸钠：应符合GB 1886.335的规定。
- 4.1.48 磷酸：应符合GB 1886.15的规定。
- 4.1.49 三氯蔗糖：应符合GB 25531的规定。
- 4.1.50 甜菊糖苷：应符合GB 8820的规定。
- 4.1.51 安赛蜜：应符合GB 25540的规定。
- 4.1.52 阿斯巴甜：应符合GB 1886.47的规定。
- 4.1.53 山梨糖醇液：应符合GB 1886.187的规定。
- 4.1.54 蔗糖脂肪酸酯：应符合GB 1886.27的规定。
- 4.1.55 维生素E：应符合GB 1886.233的规定。
- 4.1.56 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 4.1.57 乙基麦芽酚：应符合GB 1886.208的规定。
- 4.1.58 食用菌：应符合GB 7096的规定。
- 4.1.59 坚果：应符合GB 19300的规定。
- 4.1.60 脱水蔬菜：应符合NY/T 1045的规定。
- 4.1.61 藻类制品：应符合GB 19643的规定。
- 4.1.62 鲜（冻）动物性水产品：应符合GB 2733的规定。
- 4.1.63 动物性水产干制品：应符合GB 10136的规定。
- 4.1.64 水产调味品：应符合GB 10133的规定。
- 4.1.65 植脂末：应符合QB/T 4791的规定。
- 4.1.66 蛋与蛋制品：应符合GB 2749的规定。
- 4.1.67 果葡糖浆：应符合GB/T 20882的规定。
- 4.1.68 味精：应符合GB 2720的规定。
- 4.1.69 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。
- 4.1.70 麦芽糖醇液：应符合GB 28307的规定。
- 4.1.71 磷脂：应符合GB 28401的规定。
- 4.1.72 食品用香料：应符合GB 29938的规定。

4.1.73 蚝汁：应符合SB/T 11191、GB 10133的规定。

4.1.74 香兰叶、香茅：应符合GB/T 15691的规定。

4.1.75 所有原辅料都应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有本品应有的色泽。
滋味及气味	具本品应有的气味及滋味，无不良气味，无异味，无异嗅。
性状	半固态，无霉变。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9
锡（以 Sn 计）/（mg/kg）	≤ 250（仅限采用镀锡薄板容器包装的产品）

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	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	2	100CFU/g	10000CFU/g

注：1、样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。
2、n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出 m 值的样件数；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

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用品种和使用限量应符合GB 2760的要求。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 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。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

按 GB 31644 的规定进行。

6.2 理化指标检验

6.2.1 锡

按 GB 5009.16 的规定进行。

6.2.2 总砷

按 GB 5009.11 的规定进行。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 的规定进行。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定进行。

6.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法的规定进行。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 的规定进行。

7 检验规则

7.1 原、辅料入库检验

原、辅料入库前应由质量监督和技术部门按原料标准要求验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，并出具质量合格证的产品方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括感官要求、标签、净含量。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目：本标准 4.2-4.6 及标签。

7.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更改原辅料供应商或产地、设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 产品长期停产（3 个月以上），再次恢复生产时；
- e) 食品安全监督机构提出进行型式检验时。

7.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.5 抽样

按 GB/T 30642 的规定执行。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批次检验合格。

7.6.2 检验结果中如微生物指标项目不符合本标准要求时，则整批产品不合格，不可复检；其余指标中如有项目不符合本标准要求时，允许在原抽样样品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

8.1.2 包装标签上应表明产品名称、产品配料、制造商名称和地址、制造商生产许可证编号、本标准号、保质期、贮存条件、添加阿斯巴甜之食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”等。

8.1.3 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

产品所用的塑料瓶、塑料桶、塑料盖、铝箔复合膜、袋应符合 GB 4806.1 要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。PET 瓶、PE 瓶（袋）、塑料桶、塑料盖应符合 GB 4806.7 的要求；食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T 28118 要求；马口铁罐应符合 GB 4806.9 的要求；玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求；外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。允许发展新的包装形式及材料，应符合相应的国家标准。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 对不符合卫生质量标准的产品，不得贮存在成品仓库。

8.4.2 产品应存放在清洁、干燥、通风的专用仓库，定期清洗、消毒；并有防蝇、防鼠、防虫和防尘设施。产品应离地 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 10\text{cm}$ 。

8.4.3 产品贮存期间应定期抽样检验，确保产品安全卫生。产品入库后应掌握先进先出的原则。

8.5 保质期

在符合上述条件下，常温下产品的保质期为 18-24 个月。