



Q/LBDF

辽宁百东福食品有限公司企业标准

Q/LBDF 0003S-2024

半固态复合调味料

2024-02-19 发布

2024-03-15 实施

辽宁百东福食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准；酸价、过氧化值参照 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》制定；菌落总数、大肠菌群指标参照 GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由本标准由辽宁百东福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张鸿鹄

本标准属首次发布。

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料产品的分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于第四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，仅所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
- DB46/T 33 胡椒粉
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- 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 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 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 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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

Q/LBDF 0003S-2024

- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- GB/T 20903 调味品分类
- GB/T 22267 孜然
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB/T 8233 芝麻油
- GH/T 1194 大蒜
- GH/T 1284 青花椒
- LS/T 3220 芝麻酱
- LS/T 3311 花生酱
- NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
- NY/T 956 番茄酱
- SB/T 10296 甜面酱
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- SB/T 10458 鸡汁调味料
- SB/T 10513 牛肉粉调味料
- SB/T 10753 沙拉酱
- SB/T 10755 芥末酱
- SC/T 3601 蚝油
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70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》

3 分类

产品按原料不同，产品分为：复合调味酱、锅底料、油辣椒。

3.1 复合调味酱

以选择性添加食用植物油、牛油、鸡油、复合调味料、甜面酱、沙拉酱、番茄酱、芥末酱、辣椒、辣椒粉、酿造酱、花生酱、芝麻酱、郫县豆瓣酱、豆豉、十三香调味料、麻油、芝麻油、食用淀粉、青花椒、花椒、白胡椒、黑胡椒粉、牛肉粉、孜然、孜然粉、芝麻、食糖、食醋、酱油、芥末油、耗油、食用盐、味精、姜粉、鸡精、鸡粉、鸡汁、洋葱、大蒜、蜂蜜、雪碧、饮用水为原料，选择性添加或不添加食用添加剂山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、食品用香精，经原料调配、混合熬制、灌装等工序制成的即食复合调味酱。

3.2 锅底料

以食用植物油（添加或不添加）、牛油（添加或不添加）、干辣椒为主要原料，以姜粉、葱粉、鸡精、味精、食糖、黄豆酱、香辛料调味品为辅料，经原料调配、混合熬制、灌装等工序制成的非即食锅底料。

3.2 油辣椒

以食用植物油、辣椒粉、芝麻（添加或不添加）为原料，经高温熬制、灌装等工序制成的油、料混合状即食油辣椒。

4 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 辣椒、辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 芥末油、麻油：应符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 4.1.4 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.8 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.9 花生酱：应符合 LS/T 3311 的规定。
- 4.1.10 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.11 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 4.1.12 洋葱：应无腐烂、变质，污染物及农药残留应符合 GB 2762、GB 2763 及国家相关标准的规定。
- 4.1.13 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.1.14 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.15 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.16 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.17 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 4.1.18 芥末酱：应符合 SB/T 10755 的规定。
- 4.1.19 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.20 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.21 青花椒：应符合 GH/T 1284 的规定。

Q/LBDF 0003S-2024

- 4.1.22 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.23 牛肉粉：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 4.1.24 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.25 耗油：应符合 SC/T 3601 的规定。
- 4.1.26 姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.27 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.28 鸡粉：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.29 鸡汁：应符合 SB/T 10458 的规定。
- 4.1.30 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.31 雪碧：应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.32 十三香调味品：应符合 GB 31644 、 GB/T 12729.1 及相关标准的规定。
- 4.1.33 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.34 黑胡椒粉：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.35 郫县豆瓣酱：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.36 孜然、孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.37 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.38 牛油、鸡油：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.39 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.40 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.1.41 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.42 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.43 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
	复合调味酱	锅底料	油辣椒	
色 泽	具有该产品特有的色泽			在自然光下，取适量试样置于白瓷盘中，根据产品的感官要求，用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的色泽、组织状态、滋味、气味和杂质进行评定
组织形态	呈半固态或固态，粘稠适度，允许有油、料分层，允许有明显的沉淀物质	呈半固态或固态，油、料混合，内含辣椒，不得有霉斑	呈半固态，油、料混合，内含辣椒及芝麻颗粒，允许有明显的沉淀物质	
滋、气味	有本品特有的香气和滋味，无不良气味			
杂 质	无肉眼可见外来杂质			

4.3 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
	复合调味酱	锅底料	油辣椒	
氯化物 (以氯计) / (%)	≤	15.0		GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤	3.0	2.5 ^b	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25	0.20 ^b	GB 5009.227
无机砷 ^c (以As计) / (mg/kg)	≤	0.1		GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.9		GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0		GB 5009.22

注：a 仅限于添加食用植物油、鸡油、牛油的产品；
b 仅限于添加鸡油、牛油的产品；
c 无机砷限量可先测定其总砷，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。

4.4 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 (若非指定，均以 / 25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行；
微生物限量仅限于即食类的产品。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

4.9 生产加工过程

Q/LBDF 0003S-2024

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、氯化物、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装材料采用玻璃瓶、塑料瓶或塑料袋，应分别符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。包装封口应严密、牢固、整洁、不得有破损。其他包装材料应符合相关国家标准规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的库房，与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合上述规定条件下，自生产之日起，保质期按产品标签标注执行。