

ICS

Q/GCXF

广西川香坊食品有限公司企业标准

Q/GCXF 0003S—2021

代替 Q/GCXF 0003S—2018

半固态调味料 I (非即食)



2021-10-20 发布

2021-12-01 实施

广西川香坊食品有限公司 发布

前　　言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本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。

本文件代替Q/GCXF 0003S—2018《半固态调味料 I（非即食）》。

本文件与Q/GCXF 0003S—2018《半固态调味料 I（非即食）》相比，主要变化如下：

——按 GB/T 1.1—2020 修改了格式；

——更新了部分规范性引用文件。

本文件由广西川香坊食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：唐辉、韦革萍、叶艳玲。

本文件于2021年10月20日发布，2021年12月1日实施。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

Q/GCXF 0003S—2016、Q/GCXF 0003S—2018。

半固态调味料 I (非即食)

1 范围

本文件规定了半固态调味料 I (非即食) 的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以饮用水、食用盐、食用植物油、味精、白砂糖等为原辅料 (详见第3章)，经原料预处理、调配、混合、高温蒸煮、磨细、冷却、灌装等工艺加工制成的非即食半固态调味料。

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 1355 小麦粉
- GB/T 1532 花生
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- 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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
- GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 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
 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 5009.227 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/T 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 7652 八角
 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 桔子黄
 GB/T 8233 芝麻油
 GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
 GB/T 11761 芝麻
 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/T 18187 酿造食醋
 GB/T 19618 甘草
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 22267 整孜然
 GB/T 22300 丁香
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠(溶液)
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30391 花椒
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB/T 38581 香菇
 GH/T 1194 大蒜
 LS/T 3220 芝麻酱
 LS/T 3311 花生酱
 NY/T 455 胡椒
 NY/T 956 番茄酱
 QB/T 4791 植脂末
 SB/T 10170 腐乳
 SB/T 10292 食用调和油
 SB/T 10296 甜面酱

SB/T 10371—2003 鸡精调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 中华人民共和国药典 一部 (2020年版)

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 螺蛳粉汤料调味酱

配料：饮用水、食用盐、食用植物油（花生油、大豆油、食用调和油中的一种）、味精、白砂糖、胡椒、螺狮肉粉（螺狮肉经清洗烘烤后粉碎）、八角、茴香、桂皮、丁香、香菇、沙姜（山奈）、大米粉、辣椒、鸡膏、食品添加剂[5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、麦芽糊精、焦糖色（亚硫酸铵法）、山梨酸钾、食品用香精]。

4.2 烤鱼调味酱

配料：饮用水、食用盐、食用植物油（花生油、大豆油、食用调和油中的一种）、味精、白砂糖、豆瓣酱、鸡膏、白酒、辣椒、生姜、大蒜、花椒、豆豉、草果、沙姜（山奈）、丁香、砂仁、肉豆蔻、孜然、桂皮、甘草、香茅、八角、百里香、茴香、胡椒、食品添加剂[5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、麦芽糊精、焦糖色（亚硫酸铵法）、山梨酸钾、食品用香精]。

4.3 烧烤调味酱

配料：饮用水、食用盐、食用植物油（花生油、大豆油、食用调和油中的一种）、味精、白砂糖、辣椒、白酒、鸡肉粉、生姜、大蒜、花椒、豆豉、草果、沙姜（山奈）、丁香、砂仁、肉豆蔻、孜然、桂皮、甘草、八角、百里香、茴香、香茅、胡椒、食品添加剂[5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、麦芽糊精、焦糖色（亚硫酸铵法）、山梨酸钾、食品用香精]。

4.4 干锅香膏调味酱

配料：饮用水、食用盐、食用植物油（花生油、大豆油、食用调和油中的一种）、味精、白砂糖、辣椒、白酒、鸡膏、麦芽糊精、甘草、白芷、沙姜（山奈）、丁香、香菜籽、香茅、花椒、砂仁、肉豆蔻、肉桂、陈皮（橘皮）、芝麻、高良姜、草果、八角、辣椒、生姜、大蒜、花椒、豆豉、茴香、胡椒、食品添加剂[5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、黄原胶、乙基麦芽酚、焦糖色（亚硫酸铵法）、栀子黄、山梨酸钾、食品用香精]。

4.5 桂林米粉调味酱

配料：饮用水、食用盐、食用植物油（花生油、大豆油、食用调和油中的一种）、味精、白砂糖、鸡膏、麦芽糊精、沙姜（山奈）、茴香、八角、桂皮、食品添加剂[5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色（亚硫酸铵法）、山梨酸钾、食品用香精]。

4.6 浓缩卤膏调味酱

配料：饮用水、食用盐、食用植物油（花生油、大豆油、食用调和油中的一种）、味精、白砂糖、豆豉、腐乳、麦芽糊精、茴香、陈皮（橘皮）、胡椒、八角、桂皮、高良姜、百里香、丁香、沙姜（山奈）、香茅、肉豆蔻、草果、砂仁、花椒、食品添加剂[5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、焦糖色（亚硫酸铵法）、山梨酸钾、食品用香精]。

4.7 浓缩鸡膏调味酱

配料：饮用水、鸡肉粉、食用盐、食用葡萄糖、酵母抽提物、食品添加剂（黄原胶、脱氢乙酸钠）。

4.8 透骨香膏调味酱

配料：饮用水、食用盐、味精、白砂糖、猪骨膏、鸡膏、食品添加剂[5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、焦糖色（亚硫酸铵法）、山梨酸钾、食品用香精]。

4.9 原味汤粉调味酱

配料：饮用水、食用盐、味精、白砂糖、大米粉、沙姜（山奈）、胡椒、鸡膏、酵母抽提物、食品添加剂[5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、焦糖色（亚硫酸铵法）、山梨酸钾、食品用香精]。

4.10 啤酒鸭调味酱

配料：饮用水、食用盐、食用植物油（花生油、大豆油、食用调和油中的一种）、味精、白砂糖、葱、姜、大蒜、辣椒、花椒、八角、茴香、桂皮、草果、陈皮（橘皮）、豆蔻、沙姜（山奈）、鸡膏、食品添加剂[5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、焦糖色（亚硫酸铵法）、黄原胶、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食品用香精]。

4.11 啤酒鱼调味酱

配料：饮用水、食用盐、食用植物油（花生油、大豆油、食用调和油中的一种）、味精、白砂糖、葱、姜、大蒜、辣椒、花椒、八角、桂皮、草果、陈皮（橘皮）、茴香、豆蔻、沙姜（山奈）、鸡膏、食品添加剂[5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、焦糖色（亚硫酸铵法）、黄原胶、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食品用香精]。

4.12 花生调味酱

配料：饮用水、花生仁、白砂糖、色拉油、食品添加剂（山梨酸钾）。

4.13 芝麻调味酱

配料：饮用水、芝麻、白砂糖、色拉油、小麦粉、食品添加剂（山梨酸钾）。

4.14 辣椒调味酱

配料：饮用水、辣椒、蒜、调味料酒、生姜、食用盐、味精、酵母抽提物、食品添加剂（5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾）。

4.15 番茄调味酱

配料：饮用水、番茄、白砂糖、食品添加剂（乳酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾）。

4.16 小龙虾调味酱

配料：饮用水、鸡膏、花生酱、八角、桂皮、草果、陈皮（橘皮）、砂仁、茴香、豆蔻、沙姜（山奈）、香菜籽（芫荽籽）、辣椒、胡椒、花椒、食用盐、味精、白砂糖、小麦粉、酵母抽提物、食品添加剂（5'-鸟苷酸二钠，5'-肌苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、食品用香精）。

4.17 火锅蘸料调味酱

配料：饮用水、豆瓣酱、甜面酱、芝麻油、大豆油、辣椒、蒜、食用盐、味精、白砂糖、小麦粉、酵母抽提物、食品添加剂（5'-鸟苷酸二钠，5'-肌苷酸二钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、食品用香精）。

4.18 火锅底料调味酱

配料：饮用水、豆瓣酱、猪肉膏、八角、桂皮、草果、陈皮（橘皮）、砂仁、茴香、豆蔻、沙姜（山奈）、香茅、百里香、丁香、辣椒、胡椒、花椒、生姜、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、植脂末、食品添加剂（5'-鸟苷酸二钠，5'-肌苷酸二钠、黄原胶、柠檬酸、山梨酸钾、食品用香精）。

4.19 排骨调味酱

配料：饮用水、番茄酱、芝麻酱、猪肉膏、沙姜（山奈）、茴香、胡椒、花椒、豆蔻、百里香、香菜籽（芫荽籽）、食用盐、白砂糖、味精、小麦粉、酵母抽提物、食品添加剂（乙基麦芽酚、黄原胶、柠檬酸、山梨酸钾、食品用香精）。

4.20 香肠调味酱

配料：饮用水、辣椒、花椒、胡椒、沙姜（山奈）、八角、茴香、食用植物油（花生油、大豆油、食用调和油中的一种）、食用盐、味精、白砂糖、小麦粉、酵母抽提物、食品添加剂（5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、柠檬酸、山梨酸钾、食品用香精）。

4.21 腊味调味酱

配料：饮用水、食用植物油（花生油、大豆油、食用调和油中的一种）、辣椒、花椒、胡椒、沙姜（山奈）、八角、茴香、食用盐、味精、白砂糖、小麦粉、酵母抽提物、食品添加剂（5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、柠檬酸、山梨酸钾）。

4.22 黄豆调味酱

配料：饮用水、黄豆、小麦粉、酿造食醋、辣椒、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、食品添加剂（5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、柠檬酸、山梨酸钾）。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 螺蛳肉

应质好，清洁、无异味、无变质，无其他夹杂物，应符合GB 2733的规定。

5.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

5.1.4 味精

应符合GB/T 8967、GB 2720的规定。

5.1.5 白酒

应符合2757及其质量安全标准的规定。

5.1.6 调味料酒

应符合SB/T 10416的规定。

5.1.7 食用调和油

应符合SB/T 10292的规定。

5.1.8 色拉油

应符合GB 2716的规定。

5.1.9 花生油

应符合GB/T 1534的规定。

5.1.10 大豆油

应符合GB/T 1535的规定。

5.1.11 芝麻油

应符合GB/T 8233的规定。

5.1.12 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

5.1.13 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定。

5.1.14 酵母抽提物

应符合GB/T 23530的规定。

5.1.15 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

5.1.16 植脂末

应符合QB/T 4791的规定。

5.1.17 酿造食醋

应符合GB/T 18187的规定。

5.1.18 豆瓣酱、鸡膏、猪骨膏、猪肉膏、鸡肉粉

应符合GB 31644的规定。

5.1.19 甜面酱

应符合SB/T 10296的规定。

5.1.20 番茄酱

应符合NY/T 956的规定。

5.1.21 芝麻酱

应符合LS/T 3220的规定。

5.1.22 豆豉

应符合GB 2712的规定。

5.1.23 大米粉

应符合其质量安全标准的要求，其生产企业应具有相应产品的有效食品生产许可证。

5.1.24 辣椒

应符合GB/T 30382、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.25 姜

应符合GB/T 30383的规定。

5.1.26 大蒜

应符合GH/T 1194的规定。

5.1.27 胡椒

应符合NY/T 455、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.28 八角

应符合GB/T 7652、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.29 桂皮

应符合GB/T 30381、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.30 丁香

应符合GB/T 22300、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.31 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

5.1.32 孜然

应符合GB/T 22267、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.33 甘草

应符合GB/T 19618、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.34 沙姜（山奈）、草果、砂仁、肉豆蔻、香茅草、茴香、高良姜、豆蔻、百里香、香茅、香菜籽（芫荽籽）

应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，应符合GB/T 15691、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.35 陈皮（橘皮）、八角茴香、白芷、肉桂

应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）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，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.36 葱、番茄

应质好，清洁、无腐烂、无异味、无变质，无其他夹杂物，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.37 香菇

应符合GB/T 38581的规定。

5.1.38 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

5.1.39 花生

应符合GB/T 1532的规定。

5.1.40 腐乳

应符合SB/T 10170的规定。

5.1.41 花生酱

应符合LS/T 3311的规定。

5.1.42 5'-鸟苷酸二钠

应符合GB 1886.170的规定。

5.1.43 5'-肌苷酸二钠

应符合GB 1886.97的规定。

5.1.44 乙基麦芽酚

应符合GB 1886.208的规定。

5.1.45 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

5.1.46 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.1.47 焦糖色（亚硫酸铵法）

应符合GB 1886.64的规定。

5.1.48 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

5.1.49 桔子黄

应符合GB 7912的规定。

5.1.50 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

5.1.51 乳酸钠

应符合GB 25537的规定。

5.1.52 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

5.1.53 羟丙基二淀粉磷酸酯

应符合GB 29931的规定。

5.1.54 加工用水

应符合GB 5749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	要 求
色 泽	具有相应产品品种应有的色泽，色泽均匀
气味和滋味	具有相应产品品种应有的气味和滋味，无异味，无异臭
组织形态	浓稠状固液混合体(膏状、酱状等)，允许固液分层，无霉变
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) ≤	85
食盐 ^a (以NaCl计) / (g/100g) ≤	50
谷氨酸钠 ^b / (g/100g) ≥	0.5
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	3
过氧化值 ^c (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.8
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.5
亚硝酸盐 ^d (以NaNO ₂ 计) / (mg/kg) ≤	4
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

^a 除花生调味酱、芝麻调味酱、番茄调味酱外的产品检测。
^b 仅限于添加味精的产品检测。
^c 仅限于添加油脂类原料的产品检测。
^d 仅限于番茄调味酱、辣椒调味酱检测。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
 6.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB 31644感官要求规定的检验方法执行。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

8.2.2 食盐

按GB 5009.44规定的方法进行测定。

8.2.3 谷氨酸钠

按SB/T 10371—2003中5.2.1规定的方法测定。

8.2.4 酸价

按GB 5009. 229规定的方法测定。

8.2.5 过氧化值

按GB 5009. 227规定的方法测定。

8.2.6 铅

按 GB 5009. 12规定的方法进行测定。

8.2.7 总砷

按 GB 5009. 11规定的方法进行测定。

8.2.8 亚硝酸盐

按GB 5009. 33规定的方法测定。

8.2.9 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009. 22规定的方法测定。

8.2.10 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

9 检验规则

9.1 组批规则

在原料及生产条件相同下，同一天或同一班组生产的产品为一批。按批次抽样。

9.2 抽样方法

抽样基数不应少于200瓶（袋），抽样数量为12瓶（袋），样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

9.4 出厂检验

9.4.1 出厂检验项目包括：感官要求、水分、食盐、谷氨酸钠、酸价、过氧化值、净含量。（各产品品种具体检验项目按照表2执行）。

9.4.2 每批产品应经检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 长期停产，恢复生产时；
- b) 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果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依法提出型式检验要求时；

9.5.2 检验项目为本文件 5.2、5.3 及 6.2 规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.6.2 检验结果若有不符合本文件要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存及保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家有关规定。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。

10.3.2 装卸产品时不应丢甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

10.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

在符合本文件要求的运输贮存条件下、产品包装完好情况下，常温下保质期为24个月。