



416662S-2020



河南胖姐食品有限公司企业标准

Q/HPJS 0007S-2020

半固态复合调味料

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

河南胖姐食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南胖姐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟香英。

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、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、精炼大豆油、大豆油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、香辛料、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺肉、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、郫县豆瓣、黄豆酱、豆豉、白砂糖、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜、葱、蒜中的几种）、香菇粉、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡肉粉、牛肉粒、鸡精调味料、味精、螺蛳提取物（田螺肉、香辛料、食用盐、麦芽糊精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、泡椒、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加辣椒红、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精中的一种）、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、冰糖、山梨酸钾、维生素E、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（即食和非即食）。

根据原料不同可将产品分为不同品种：酸辣味调味酱、麻辣味调味酱、菌汤味调味酱、螺蛳汤复合调味料、螺蛳汤调味酱、花甲调味酱、金汤肥牛汤、麻辣爆肚汤、麻酱、麻酱爆肚调味酱、火鸡拌面调味酱、火锅底料、复合番茄酱、复合风味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 精炼大豆油、大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 精炼牛油、精炼猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 辣椒、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜、葱、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、香辛料、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽

油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺肉、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、螺蛳提取物（田螺肉、香辛料、食用盐、麦芽糊精）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 郫县豆瓣、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.8 食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.10 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.14 鸡肉粉、牛肉粒应符合 GB 2726 的规定。

2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.16 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.18 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.19 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.24 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.27 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.28 豆豉应符合 GB 2712 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	半固态	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味,无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	
----	-----------	--

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	
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	25	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
注 2：a 指标仅适于原料中添加该食品添加剂的产品；
注 3：b 指标不适用于配料中使用酿造酱（郫县豆瓣、黄豆酱、豆豉）、酿造食醋的产品；
注 4：c 指标仅适用于原料中使用花甲膏、螺蛳膏、螺肉膏、螺蛳提取物的产品的检验。

2.4 微生物限量

即食的产品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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数（仅限于即食产品）、大肠菌群（仅限于即食产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、精炼大豆油、大豆油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、香辛料、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺肉、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、郫县豆瓣、黄豆酱、豆豉、白砂糖、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜、葱、蒜中的几种）、香菇粉、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡肉粉、牛肉粒、鸡精调味料、味精、螺蛳提取物（田螺肉、香辛料、食用盐、麦芽糊精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、泡椒、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加辣椒红、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精中的一种）、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、冰糖、山梨酸钾、维生素 E、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（即食和非即食）。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。

河南胖姐食品有限公司

