



412399S-2021



河南臻味食品有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-10-08 发布

2021-10-08 实施

河南臻味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南臻味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊高峰。

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。

本标准适用于以食用盐、食用动物油（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、海鲜酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、叉烧酱（白砂糖、水、蜂蜜、蒜、酿造酱油、麦芽糖浆、食用盐、黄豆酱、味精、香辛料、苯甲酸钠、黄原胶、赤藓红）、香辣酱（酿造酱油、辣椒、大豆油、大豆、味精、酵母提取物、芝麻、香辛料、柠檬酸、山梨酸钾）、黄豆酱、虾酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、豆瓣酱、豆豉、番茄调味酱、甜面酱、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、黄豆、花生仁、芝麻、酱腌菜（酸菜、泡椒、酸萝卜、酸豆角、腌渍芥菜、榨菜中的一种或几种）、香辛料或其粉（八角、花椒、辣椒、胡椒、月桂叶、肉桂、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁、孜然、甘草、姜黄、小茴香中的一种或几种）、白芷（或白芷粉）、大豆油、菜籽油、芝麻油、麦芽糖、蜂蜜、果酱（黄桃、芒果、水蜜桃、蓝莓、草莓、山楂、橙、苹果中的一种或几种）、糖桂花、白砂糖、红糖、料酒、酿造酱油、味精、鸡精、酵母抽提物、虾米、虾油、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（肉味香精、咸味香精、香辣味香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素中的一种或多种，经预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据所用原料不同，产品分类如下：非即食半固态复合调味料（麻辣鱼用调味料、酸椒酱、炖肉酱料、复合调味酱、烧烤酱、红烧酱、京酱味调味酱、干锅用调味酱、调味底料）；即食半固态复合调味料（酱豆调味料、风味酱、酸椒酱）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 海鲜酱、叉烧酱、香辣酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.5 虾酱应符合 SB/T 10525 和 GB 10133 的规定。

2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.11 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 鲜葱、鲜姜、鲜蒜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 酱腌菜（酸菜、泡椒、酸萝卜、酸豆角、腌渍芥菜、榨菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 白芷、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.25 糖桂花应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.31 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.33 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.34 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.35 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.42 食用香精（肉味香精、咸味香精、香辣味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.44辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.50山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.52乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 30	GB 5009.44
^a 酸价（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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^b 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5（仅适用于添加虾酱、虾米、虾油的产品）	GB 5009.17
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加苹果果酱、山楂果酱的产品）	GB 5009.185

注1：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

注2：a不适用于含发酵型配料（黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、酱腌菜）和酸性配料（冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠）

的产品；

b仅适用添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1；

c可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。

2.4 微生物限量

即食产品的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	1	100	1000	GB 4789.10

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、酸价【不适用于含发酵型配料（黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、酱腌菜）和酸性配料（冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠）的产品】、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、食用动物油（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、海鲜酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、叉烧酱（白砂糖、水、蜂蜜、蒜、酿造酱油、麦芽糖浆、食用盐、黄豆酱、味精、香辛料、苯甲酸钠、黄原胶、赤藓红）、香辣酱（酿造酱油、辣椒、大豆油、大豆、味精、酵母提取物、芝麻、香辛料、柠檬酸、山梨酸钾）、黄豆酱、虾酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、豆瓣酱、豆豉、番茄调味酱、甜面酱、鲜葱、鲜姜、鲜蒜、黄豆、花生仁、芝麻、酱腌菜（酸菜、泡椒、酸萝卜、酸豆角、腌渍芥菜、榨菜中的一种或几种）、香辛料或其粉（八角、花椒、辣椒、胡椒、月桂叶、肉桂、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁、孜然、甘草、姜黄、小茴香中的一种或几种）、白芷（或白芷粉）、大豆油、菜籽油、芝麻油、麦芽糖、蜂蜜、果酱（黄桃、芒果、水蜜桃、蓝莓、草莓、山楂、橙、苹果中的一种或几种）、糖桂花、白砂糖、红糖、料酒、酿造酱油、味精、鸡精、酵母抽提物、虾米、虾油、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（肉味香精、咸味香精、香辣味香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素中的一种或多种，经预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。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，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南臻味食品有限公司