



412730S-2021



河南福香居食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-11-15 发布

2021-11-15 实施

河南福香居食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南福香居食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄明华。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/HFS 0001S-2018。

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。

本标准适用于以香料菜水（香菇、杏鲍菇、洋葱、胡萝卜、香芹、香菜、小茴香、葱、姜为原料，加入或不加入鱼头，经煲制、过滤而成）、香辛料（孜然、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、香茅、白胡椒粉、花椒粉、丁香、草果、藤椒、麻椒、肉桂、豆蔻、甘草、辣椒、高良姜、肉豆蔻、山奈、姜粉）、陈皮、白芷、罗汉果、辣椒（经猪油、鸡油、黄油中的一种炸制）、柠檬汁（柠檬经预处理、榨汁）、京华火腿、牛肉、鸡肉、黄豆酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、腐乳、韭菜花、蚝油、冰糖、白砂糖、料酒、食用盐、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、花生碎、芝麻、玉米淀粉、酿造酱油、食醋、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、氢化植物油中的一种或几种）、鸡油、藤椒油、花椒油、葱油、韭花酱、韭花粉、腐乳、腐乳粉、沙茶酱（植物油、沙茶酱、火腿、虾皮、花生、芝麻酱、大葱、洋葱、蒜、辣椒、白砂糖、鸡精调味料、白酒、酱油、香辛料、山梨酸钾、5-呈味核苷酸二钠）、葱、姜、蒜、香菜、竹笋、青椒、辣椒、香菇、杏鲍菇、番茄汁（番茄经预处理、榨汁）、泡椒、剁椒、榨菜、花生蛋白素肉（花生蛋白制品）、花生蛋白粉、酵母抽提物、生活饮用水中的多种为原料，加入或不加入小麦粉、虾干、大地鱼、瑶柱、虾酱、卤料[食用盐、酱粉、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5-呈味核苷酸二钠、红曲红）、食用香精香料、酵母抽提物、八角、小茴香、桂皮、栀子、甘草、陈皮、砂仁、丁香、香辛料]、鲍鱼酱、海鲜酱、柱侯酱、鱼露、蒜香粉、老干妈（半固态调味料）、十三香（固态调味料）、大豆磷脂、黄原胶、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、谷氨酸钠、苯甲酸钠、食用香精（花椒油香精、藤椒油香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、猪肉味香精、芝麻油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、加热熬煮或不加热熬煮、灌装、包装加工而成的包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。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 洋葱、胡萝卜、香芹、香菜、小茴香、葱、姜、蒜、柠檬、韭菜花、竹笋、青椒、番茄应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.4 鱼头应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.5 香辛料、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 陈皮、白芷、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.9 京华火腿应符合 GB/T 19088 的规定。
- 2.1.10 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.13 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.14 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.27 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 藤椒油、花椒油、葱油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 韭花酱、腐乳粉、沙茶酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 韭花粉应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31 剁椒、泡椒、榨菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.32 花生蛋白素肉（大豆蛋白制品）、花生蛋白粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.34 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 虾干、大地鱼、瑶柱应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.36 虾酱、鲍鱼酱、鱼露应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.37 卤料、海鲜酱、柱侯酱、蒜香粉、老干妈（半固态调味料）、十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.40 大豆磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.45 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.46 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.47 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.48 食用香精应符合 GB 30616 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 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
水分，g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （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
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a仅适用于含油型产品，使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、腐乳等）和酸性配料（如食醋、番茄、柠檬等）的产品，酸价指标不适用； ^b仅适用于使用水产动物及其制品的产品。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； ^c仅限使用该食品添加剂的产品； 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。			

2.4 微生物限量

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

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，真菌毒素限量应符合GB 2761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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价[含油型产品，且未使用发酵型配料和酸性配料的产品]、过氧化值（含油型产品）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香料菜水（香菇、杏鲍菇、洋葱、胡萝卜、香芹、香菜、小茴香、葱、姜为原料，加入或不加入鱼头，经煲制、过滤而成）、香辛料（孜然、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、香茅、白胡椒粉、花椒粉、丁香、草果、藤椒、麻椒、肉桂、豆蔻、甘草、辣椒、高良姜、肉豆蔻、山奈、姜粉）、陈皮、白芷、罗汉果、辣椒（经猪油、鸡油、黄油中的一种炸制）、柠檬汁（柠檬经预处理、榨汁）、京华火腿、牛肉、鸡肉、黄豆酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、腐乳、韭菜花、蚝油、冰糖、白砂糖、料酒、食用盐、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、花生碎、芝麻、玉米淀粉、酿造酱油、食醋、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、氢化植物油中的一种或几种）、鸡油、藤椒油、花椒油、葱油、韭花酱、韭花粉、腐乳、腐乳粉、沙茶酱（植物油、沙茶酱、火腿、虾皮、花生、芝麻酱、大葱、洋葱、蒜、辣椒、白砂糖、鸡精调味料、白酒、酱油、香辛料、山梨酸钾、5-呈味核苷酸二钠）、葱、姜、蒜、香菜、竹笋、青椒、辣椒、香菇、杏鲍菇、番茄汁（番茄经预处理、榨汁）、泡椒、剁椒、榨菜、花生蛋白素肉（花生蛋白制品）、花生蛋白粉、酵母抽提物、生活饮用水中的多种为原料，加入或不加入小麦粉、虾干、大地鱼、瑶柱、虾酱、卤料[食用盐、酱粉、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5-呈味核苷酸二钠、红曲红）、食用香精香料、酵母抽提物、八角、小茴香、桂皮、栀子、甘草、陈皮、砂仁、丁香、香辛料]、鲍鱼酱、海鲜酱、柱侯酱、鱼露、蒜香粉、老干妈（半固态调味料）、十三香（固态调味料）、大豆磷脂、黄原胶、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、谷氨酸钠、苯甲酸钠、食用香精（花椒油香精、藤椒油香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、猪肉味香精、芝麻油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、加热熬煮或不加热熬煮、灌装、包装加工而成的包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》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福香居食品有限公司