



412734S-2021



河南德帮食品有限公司企业标准

Q/HDBS 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-11-15 发布

2021-11-15 实施

河南德帮食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南德帮食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯会宾。

本标准自发布实施日起替代Q/HDBS 0003-2021（备案号412100S-2021）

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、生活饮用水、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、食用羊油、螺蛳肉、起酥油、蚝油、辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、姜黄粉、肉豆蔻粉、葱、姜、蒜、郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、酵母抽提物（酵母粉）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、香辛料、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）中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精（蚝油香精、牛肉香精、沙茶香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺蛳香精、羊肉香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、羊骨、猪骨、牛骨、鲤鱼、鲫鱼、海参、鲍鱼、花胶、鱿鱼、小龙虾、咸蛋黄、牛肝菌、鸡腿菇、茶树菇、松茸、猴头菇、酸笋、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、香菇丁、平菇丁、酸菜丁、乙基麦芽酚、冰糖、山梨糖醇、黄原胶、卡拉胶、天然胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、亮蓝、辣椒红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、维生素 E（抗氧化剂）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸水解大豆蛋白、大豆分离蛋白、玉米淀粉、姜黄、蛋黄粉中的一种或几种，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（即食和非即食复合调味料、水产调味品）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：复合蚝油调味料、辣鲜露调味料、复合黄豆酱、复合甜面酱、沙茶酱、香辣牛肉酱、香菇酱、蘑菇酱、大盘鸡酱、麻婆豆腐酱、复合风味酱、烧烤酱、番茄沙司调味料、火锅底料、复合风味浓汁调味料、蒜香小龙虾酱、麻辣小龙虾酱、原味小龙虾酱、番茄调味酱、香菇牛肉酱、香菇鸡肉酱、香辣酱、烧烤牛肉酱、酸菜鱼酱、万州烤鱼酱、手抓饼酱、海鲜麻辣酱、蟹黄风味酱、炒饭酱、黄焖鸡酱、面条酱、螺蛳调味酱、螺蛳膏调味料、海鲜风味酱、羊肉风味酱、食用菌调味酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用牛油、食用猪油、食用鸡油、食用羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 黄豆酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 食品用香精（蚝油香精、牛肉香精、沙茶香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺蛳香精、羊肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物（酵母粉）应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 鸡肉粒（粉）、牛肉粒（粉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.23 鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、羊骨、猪骨、牛骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.24 鲤鱼、鲫鱼、海参、鲍鱼、花胶、鱿鱼、小龙虾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.25 咸蛋黄应符合 DB42/T 738 的规定。
- 2.1.26 牛肝菌、鸡腿菇、茶树菇、松茸、猴头菇、香菇丁、平菇丁应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 螺蛳肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.28 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.29 南瓜粉、番茄粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.30 花生仁、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 酸菜丁、酸笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.36 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.37 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.38 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.44 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48 维生素 E（抗氧化剂）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.49 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.53 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.54 酸水解大豆蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.55 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.56 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.57 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.58 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.59 鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、香辛料、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）应符合 GB 31644 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	≤	35	GB 5009. 44
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0. 8	GB 5009. 12
总砷（以 As 计）， mg/kg（主要原料使用螺蛳肉的产品除外）	≤	0. 5	GB 5009. 11
无机砷（以 As 计）， mg/kg （仅适用于主要原料使用螺蛳肉的产品）	≤	0. 5	
甲基汞 ^d （以 Hg 计）， mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 17
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 22
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ， g/kg	≤	2. 0	GB 5009. 263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
柠檬黄 ^a ， g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 35
亮蓝 ^a ， g/kg	≤	0. 5	
乙二胺四乙酸二钠 ^a ， g/kg	≤	0. 075	GB 5009. 278
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 121
乙酰磺胺酸钾 ^a ， g/kg	≤	0. 5	GB/T 5009. 140
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤	0. 25	GB 22255
磷酸盐 ^a （以磷酸根计）， g/kg	≤	20	GB 5009. 256
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
3-氯-1, 2-丙二醇 ^c ， mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 191
注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
注2：a指标仅适于原料中使用该添加剂的产品；			
注3：b指标不适用于配料中使用酿造酱（郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱）、酿造食醋、柠檬酸、酸菜丁、酸笋等原料的产品；			
注4：c指标仅适于原料中添加酸水解大豆蛋白的产品；			
注5：d指标仅适用于原料中使用螺蛳肉、鲫鱼、鲤鱼、海参、鲍鱼、花胶、鱿鱼、小龙虾的产品。			
同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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

即食的产品、水产调味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	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^d , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1； b 指标仅适用于原料中使用牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、羊骨、猪骨、牛骨、螺蛳肉、鲫鱼、鲤鱼、海参、鲍鱼、花胶、鱿鱼、小龙虾的产品； c 指标仅适用于原料中使用牛肉粒（粉）、牛肉、牛骨的产品； d 指标仅适用于主要原料中使用螺蛳肉的产品。					

2.5 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、酸价[不适用于配料中使用酿造酱（郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱）、酿造食醋、柠檬酸、酸菜丁、酸笋等原料的产品]、过氧化值、菌落总数（仅限即食产品和水产调味品）、大肠菌群（仅限即食产品和水产调味品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、生活饮用水、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、食用羊油、螺蛳肉、起酥油、蚝油、辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、姜黄粉、肉豆蔻粉、葱、姜、蒜、郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、酵母抽提物（酵母粉）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、香辛料、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）中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精（蚝油香精、牛肉香精、沙茶香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺蛳香精、羊肉香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、羊骨、猪骨、牛骨、鲤鱼、鲫鱼、海参、鲍鱼、花胶、鱿鱼、小龙虾、咸蛋黄、牛肝菌、鸡腿菇、茶树菇、松茸、猴头菇、酸笋、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、香菇丁、平菇丁、酸菜丁、乙基麦芽酚、冰糖、山梨糖醇、黄原胶、卡拉胶、天然胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、亮蓝、辣椒红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、维生素 E（抗氧化剂）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸水解大豆蛋白、大豆分离蛋白、玉米淀粉、姜黄、蛋黄粉中的一种或几种，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（即食和非即食复合调味料、水产调味品）。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》要求制订本企业标准，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。

河南德帮食品有限公司