



412771S-2021



长垣华夏百彩食品有限公司企业标准

Q/CHB 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

长垣华夏百彩食品有限公司 发布

前 言

本标准由长垣华夏百彩食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：翟军安。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/CHB 0002S-2020。

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。

本标准适用于以大豆油、黄油、食用盐、白砂糖、全糖粉、红糖、味精（谷氨酸钠）、酱油、海藻盐、豆豉、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、西瓜酱、番茄酱、蓝莓酱、玫瑰酱、桂花酱、豆腐乳、食醋（白醋或酿造食醋）、香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、金针菇、白玉菇（切片）、畜肉（牛肉、猪肉中一种或两种）（炒制或不炒制）、猪肺、咸鸭蛋黄、鸡蛋黄、鸡蛋、牛奶、炼乳、奶油、奶酪、芝士粉、山药、铁棍山药、花生、大豆粉、豆干、西兰花、西瓜、小麦粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、椰果果肉、椰子油、浓缩番茄酱、紫菜、虾皮、虾粉、虾米、果蔬粉（番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、椰子粉中的一种或几种）、榨菜、腌黄瓜、腌菜瓜、白酒、大豆组织蛋白、水解大豆蛋白、辣椒（粉）、桂皮、八角、花椒、月桂叶、丁香、小茴香、香茅兰、薄荷、迷迭香、牛至、肉桂、甜罗勒、百里香、肉豆蔻、黑胡椒、白芷、甘草、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、孜然、十三香调味料（含八角、小茴香、花椒、肉桂、黑胡椒、肉豆蔻、橘皮、高良姜、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、橘皮、芝麻香油、孜然油、麻椒油、藤椒油、花椒油、葱油、蜂蜜、鸡精调味料、骨髓浸膏、酵母抽提物、牛肉提取物、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加辣椒油树脂、辣椒红、胭脂红、诱惑红（不适用于沙拉酱类产品）、日落黄、亮蓝、干贝素（琥珀酸二钠）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、抗坏血酸钠、维生素E（抗氧化剂）、柠檬酸、果胶、黄原胶、瓜尔胶、乙二胺四乙酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精（牛肉香精、猪肉香精、牛奶香精、牛奶香粉、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、椰子香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理（清洗、蒸制、烤制、切碎或粉碎）或不预处理、配制、炒制或不炒制、混合搅拌、灌装、灭菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原料和工艺不同，产品可分为豆豉风味蛋白素肉酱、豆豉风味蛋白素肉辣酱（特辣）、罐焖肉油辣椒酱、葱熬辣椒酱、风味西瓜酱（原味）、风味西瓜酱（辣味）、风味西瓜酱、菌类多多酱（葱香味）、菌类多多酱（辣味）、咸鸭蛋黄山药酱、香菇酱、海鲜香菇酱、香辣酱、麻辣酱、香辣味香菇肉酱、原味香菇肉酱、拌饭酱、三菇酱（麻辣）、三菇酱（原味）、千岛酱、芝士酱、沙拉酱（香甜味）、沙拉酱（奶香味）、草莓沙拉酱、芒果沙拉酱、香甜沙拉酱、蓝莓沙拉酱、番茄沙司、骨汤猪肺酱、黑胡椒酱、奶酪酱、草莓奶酪酱、芒果奶酪酱、蓝莓奶酪酱、椰果奶酪酱、蜂蜜奶酪酱、蜂蜜草莓奶酪酱、蜂蜜芒果奶酪酱、蜂蜜蓝莓奶酪酱、蜂蜜椰果奶酪酱、蜂蜜红糖奶酪酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用盐、海藻盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 豆豉、豆干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱、甜面酱、西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 番茄酱、浓缩番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.9 豆腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、金针菇、白玉菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 牛肉、猪肉、猪肺应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 咸鸭蛋黄、鸡蛋黄、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 山药、铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.15 大豆粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 西兰花、果蔬粉应清洁、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.18 蓝莓酱、玫瑰酱、桂花酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.19 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.21 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.24 虾皮、虾粉、虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.25 榨菜、腌黄瓜、腌菜瓜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.28 水解大豆蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.29 辣椒（粉）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.30 桂皮、月桂叶、丁香、小茴香、肉豆蔻、甘草、香荚兰、牛至、肉桂、甜罗勒、百里香、肉豆蔻、黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 白芷、橘皮、薄荷、迷迭香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

- 2.1.32 八角应符合 GB/T 7652 或 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 花椒应符合 GB/T 30391 或 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.35 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.36 蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.37 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.38 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.39 孜然应符合 GB/T 22267 或 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40 十三香调味料（含八角、小茴香、花椒、肉桂、黑胡椒、肉豆蔻、橘皮、高良姜、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、骨髓浸膏、牛肉提取物、白醋应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 芝麻香油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 孜然油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.43 麻椒油、藤椒油、花椒油、葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.44 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.45 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.46 酵母提抽物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.47 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.53 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.54 维生素E应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.55 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57 黄油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.58 全糖粉应符合 QB/T 4565 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.59 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.60 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.61 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.62 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.63 奶油应符合 GB 19646 的规定。

- 2.1.64 奶酪、芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.65 浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.66 椰果果肉应符合 DB46/T 78 的规定。
- 2.1.67 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.68 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.69 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.70 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.71 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.72 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.73 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.74 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.75 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.76 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.77 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.78 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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	呈半固态混合状	从混合均匀的样品中取出适量，置于白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气、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	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), 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
胭脂红 ^c , g/kg	≤	0.5 (沙拉酱类产品除外) 0.2 (沙拉酱类产品)	GB 5009.35
诱惑红 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.141
日落黄 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
亮蓝 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
甜菊糖苷 ^c (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25 (沙拉酱类产品除外) 1.25 (沙拉酱类产品)	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠 ^c , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
甲基汞 ^d (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
^a 仅限脂肪含量大于 10%产品的检验, 酸价不适用于添加发酵型配料 (豆豉、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、西瓜酱、豆腐乳) 和酸性配料 (番茄酱、柠檬酸等) 的产品;			
^b 仅限于添加水解大豆蛋白的产品检验;			
^c 仅限于添加该类食品添加剂的产品检验, 诱惑红不在沙拉酱类产品中使用;			
^d 仅限于添加水产动物及其制品的产品;			
同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物限量

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	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

^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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、黄油、食用盐、白砂糖、全糖粉、红糖、味精（谷氨酸钠）、酱油、海藻盐、豆豉、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、西瓜酱、番茄酱、蓝莓酱、玫瑰酱、桂花酱、豆腐乳、食醋（白醋或酿造食醋）、香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、金针菇、白玉菇（切片）、畜肉（牛肉、猪肉中一种或两种）（炒制或不炒制）、猪肺、咸鸭蛋黄、鸡蛋黄、鸡蛋、牛奶、炼乳、奶油、奶酪、芝士粉、山药、铁棍山药、花生、大豆粉、豆干、西兰花、西瓜、小麦粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、椰果果肉、椰子油、浓缩番茄酱、紫菜、虾皮、虾粉、虾米、果蔬粉（番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、椰子粉中的一种或几种）、榨菜、腌黄瓜、腌菜瓜、白酒、大豆组织蛋白、水解大豆蛋白、辣椒（粉）、桂皮、八角、花椒、月桂叶、丁香、小茴香、香茅兰、薄荷、迷迭香、牛至、肉桂、甜罗勒、百里香、肉豆蔻、黑胡椒、白芷、甘草、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、孜然、十三香调味料（含八角、小茴香、花椒、肉桂、黑胡椒、肉豆蔻、橘皮、高良姜、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、橘皮、芝麻香油、孜然油、麻椒油、藤椒油、花椒油、葱油、蜂蜜、鸡精调味料、骨髓浸膏、酵母抽提物、牛肉提取物、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加辣椒油树脂、辣椒红、胭脂红、诱惑红（不适用于沙拉酱类产品）、日落黄、亮蓝、干贝素（琥珀酸二钠）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、抗坏血酸钠、维生素E（抗氧化剂）、柠檬酸、果胶、黄原胶、瓜尔胶、乙二胺四乙酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精（牛肉香精、猪肉香精、牛奶香精、牛奶香粉、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、椰子香精中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理（清洗、蒸制、烤制、切碎或粉碎）或不预处理、配制、炒制或不炒制、混合搅拌、灌装、灭菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长垣华夏百彩食品有限公司