



412773S-2021



河南省恒水食用油有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

河南省恒水食用油有限公司 发布

前 言

本标准由河南省恒水食用油有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱恒水。

本标准自发布之日起替代 Q/HHS 0002S-2021（备案号：412201S-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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、豆腐乳粉、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、豆瓣酱、韭菜花、姜、蒜、葱、蚝油、火腿、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、辣椒、芝麻、花生仁（经粉碎）、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、白砂糖、料酒、咖喱粉、香辛料粉（姜、葱、蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、月桂叶中的一种或多种）、果糖中的多种为原料，加入或不加入韭花酱调味粉、虾米、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼中的一种或几种，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇、山梨糖醇、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、红曲米、辣椒红、柠檬黄、日落黄、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）中的一种或多种，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料及工艺不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.3 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.4 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.5 豆腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.7 韭花酱应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.9 韭菜花、姜、蒜、葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.11 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。

- 2.1.12酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.14菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.22芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.24食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.27鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.28白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.31香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.33韭花酱调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.35虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.36虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.37鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.38咸鱼、瑶柱（干贝）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.42脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.44乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.45 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合卫计委关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告(2014 年第 5 号) 的规定。

2.1.46 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。

2.1.47 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.48 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。

2.1.49 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.50 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.51 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.52 琥珀酸二钠(干贝素)应符合 GB 29939 的规定。

2.1.53 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.54 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.56 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.57 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.58 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.60 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.61 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.62 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。

2.1.63 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.64 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.65 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.66 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.67 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.68 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.69 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.70 L-丙氨酸应符合 GB 25543 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
色泽	具有本产品应有的色泽	

气味、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味	漱口，品其滋味
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 (仅适用于使用食用盐的产品)		≤ 40.0	GB 5009.44
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 ^a (以 Hg 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	花生酱添加量 30%~60%的产品	≤ 9.0	GB 5009.22
	其他产品	≤ 5.0	
双乙酸钠 ^b , g/kg		≤ 10.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^b , g/kg		≤ 2.0	GB 5009.263
环己氨基磺酸钠 ^b (以环己氨基磺酸计), g/kg		≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg		≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^b , g/kg		≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄 ^b , g/kg		≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg		≤ 0.5	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg		≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg		≤ 0.075	GB 5009.278
°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
a 仅适用于使用水产动物及其制品的原料; 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。 b 仅适用于使用该食品添加剂的产品; c 不适用于使用豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋的产品; 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;			

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，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
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 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 不适用于使用发酵性配料（豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋）且后序无熬制工艺的产品。					

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、水分、食用盐（仅适用于使用食用盐的产品），酸价【不适用于使用豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋的产品】、过氧化值、菌落总数【不适用于使用发酵制品（豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋）为主料且后序无熬制工艺的产品】、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、豆腐乳粉、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、豆瓣酱、韭菜花、姜、蒜、葱、蚝油、火腿、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、辣椒、芝麻、花生仁（经粉碎）、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、白砂糖、料酒、咖喱粉、香辛料粉（姜、葱、蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、月桂叶中的一种或多种）、果糖中的多种为原料，加入或不加入韭花酱调味粉、虾米、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼中的一种或几种，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇、山梨糖醇、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、红曲米、辣椒红、柠檬黄、日落黄、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）中的一种或多种，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装加工而成的包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。

本标准中部分产品芝麻酱的含量为 25%–60%，花生酱的含量为 30%–60%。根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ，花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ 。故将花生酱添加量 30%–60% 的产品黄曲霉毒素 B_1 的限量定为 $\leq 9.0 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省恒水食用油有限公司