



413108S-2021



河南顿顿美调味食品有限公司企业标准

Q/HDS 0003S-2021

---

# 半固态复合调味料

2021-12-15 发布

2021-12-15 实施

---

河南顿顿美调味食品有限公司 发布

## 前　　言

本标准由河南顿顿美调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵俊美、黄志强、王丽杰。

本标准自发布起替代 Q/HDS 0003S-2020。

H N

QB

# 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。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、红辣椒、豆瓣酱、甜面酱（水、面粉、食用盐）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、鸡蛋、食用盐、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、米酒、浓香型白酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁（蚝、水、食用盐）、鸡肉粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、黄豆、蚕豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末籽（粉碎）、炼乳、浓缩苹果汁、食用玉米淀粉中几种为主要原料，添加酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛（适用各类沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用各类沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用各类沙拉酱）、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、焦亚硫酸钠、食用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精中的一种或几种），经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、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。

根据添加原料不同分为以下几种：蓝莓沙拉酱（半固态复合调味料）、草莓沙拉酱（半固态复合调味料）、蜂蜜沙拉酱（半固态复合调味料）、香甜沙拉酱（半固态复合调味料）、芥末沙拉酱、酸奶沙拉酱、甜辣酱、意式披萨酱（半固态复合调味料）、排骨酱（半固态复合调味料）、番茄沙司（半固态复合调味料）、蒜蓉辣酱、照烧酱（半固态复合调味料）、烤面筋红油酱、烤冷面酱、风味甜面酱、黑椒酱、蜜汁叉烧酱、果味酱（椰子味）、风味黄豆酱、烧烤酱、鸡蛋灌饼酱、煎饼果子酱、酱香饼酱、铁板鱿鱼酱、手抓饼酱、辣椒酱、意大利面酱、蜂蜜芥末酱、蚝油调味料（半固态复合调味料）、浓缩鸡汁调味料（半固态复合调味料）、甜面酱调味酱（半固态复合调味料）、红烧酱料（半固态复合调味料）、草菇红烧酱料（半固态复合调味料）、红烧王酱料（半固态复合调味料）、草菇老抽酱料（半固态复合调味料）、蚝油酱料（半固态复合调味料）、红油豆瓣（半固态复合调味酱）、剁辣椒半固态复合调味料、老抽王酱料半固态复合调味料。

## 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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.4 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 香辛料粉（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.22 鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.24 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.27 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.28 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.29 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.31 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.39 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.53 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.54 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.55 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.56 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.57 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.60 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.61 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.62 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.63 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.64 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.65  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.66 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.67 食用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.68 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.69 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定的规定。

2.1.70 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定的规定。

2.1.71 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.72 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.73 红辣椒应符合 NY/T 655 的规定。

2.1.74 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

2.1.75 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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
色 泽	具有本品应有的色泽	
性 状	半固态	
气、滋 味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。

## 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	20	GB 5009.44
	10 (仅适用于辣椒酱)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	0.5	GB 5009.11
二氧化钛 <sup>a</sup> , g/kg	0.5	GB 5009.246
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	0.5	GB 5009.121
纳他霉素残留量 <sup>a</sup> , mg/kg	10	GB/T 21915 或 SN/T 4675.14

乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
赤藓红 <sup>a</sup> (以赤藓红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> (以胭脂红计), g/kg	≤	0.5 (沙拉酱除外) 0.2 (沙拉酱)	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
酸价 (以脂肪计) (KOH) <sup>d</sup> , mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) <sup>d</sup> , g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
二氧化硫残留量 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.34

注: 带\*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;

b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验;

c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验;

d 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料 (如酿造食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价指标不适用;

e 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验;

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 2.4 微生物限量

水产调味品、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 <sup>a</sup> 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	100	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	
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
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。  
b 仅适用于水产调味品的产品检测。

## 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

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数(即食产品、水产调味品)、大肠菌群(即食产品、水产调味品)、酸价[仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 不适用该指标]、过氧化值(含油型)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、红辣椒、豆瓣酱、甜面酱（水、面粉、食用盐）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、鸡蛋、食用盐、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、米酒、浓香型白酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁（蚝、水、食用盐）、鸡肉粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、黄豆、蚕豆、小麦粉、椰子粉、腐乳、芥末籽（粉碎）、炼乳、浓缩苹果汁、食用玉米淀粉中几种为主要原料，添加酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛（适用各类沙拉酱）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素（适用各类沙拉酱）、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、红曲红、赤藓红、诱惑红（不适用各类沙拉酱）、胭脂红、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、焦亚硫酸钠、食用香精（咸味香精、番茄香精、蓝莓香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、酸奶香精中的一种或几种），经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中 D-异抗坏血酸钠作用抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南顿顿美调味食品有限公司