



413114S-2021



河南新百维食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

河南新百维食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南新百维食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南新百维食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李宗海、康芳芳、张建。

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要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或多种）、蔬菜（葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、南瓜中的一种或多种）、生活饮用水中的一种或多种为主要原料，辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酿造酱油、食醋、蚝油、米酒、料酒、牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或多种）、芝麻、郫县豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、浓缩番茄汁、番茄调味酱、酸菜、剁椒、酸萝卜、韭花酱、花生酱、芝麻酱、番茄酱、甜面酱、辣椒酱、沙茶酱、海鲜酱、柱候酱、虾酱、鱼露、腐乳、泡椒、泡姜、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、乳粉、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然中的一种或多种）、白芷、橘皮（陈皮）中的一种或多种，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、酸水解植物蛋白液、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、姜黄、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、木糖醇、甜菊糖苷、食用葡萄糖、辣椒油树脂、维生素E（抗氧化剂）、食品用香精（香辣香精、麻辣香精、葱味香精、蒜味香精、番茄味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、芝麻味香精、鲜味香精、菌菇味香精、水果味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的含有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。

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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 蔬菜（葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、南瓜）应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763

的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.13 鸡粉调味料应复合 SB/T 10415 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.19 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.21 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.23 牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.24 食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.27 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.28 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.1.29 浓缩番茄汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.30 酸菜、剁椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.31 酸萝卜缨、韭花酱应符合 GB 2714 的规定。

2.1.32 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。

2.1.33 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。

2.1.34 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.35 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.36 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.37 沙茶酱、海鲜酱、柱候酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.38 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。

2.1.39 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。

2.1.40 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.41 泡椒、泡姜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

- 2.1.42 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.43 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.44 香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.45 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.46 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.47 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.51 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.53 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.54 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.55 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.56 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.57 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.58 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.59 姜黄素应符合 GB 1886.76 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 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.63 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.64 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.66 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.67 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.68 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.70 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.71 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.72 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.73 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.74 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L 苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。

2.1.75 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.76 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.77 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.78 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.79 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。

2.1.80 食品用香精（香辣香精、麻辣香精、葱味香精、蒜味香精、番茄味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、芝麻味香精、鲜味香精、菌菇味香精、水果味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.81 酸水解植物蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.82 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.83 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.84 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	酱状，半固态	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。 用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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，%	$\leq$ 60.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	$\leq$ 30.0	GB 5009.44
^b 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	$\leq$ 5.0	GB 5009.229
^c 过氧化值（以脂肪计），g/100g	$\leq$ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐，mg/kg（添加腌制品、酱腌品）	$\leq$ 20.0	GB5009.33
氨基酸态氮（以N计），g/100g（非油型）	$\geq$ 0.02	GB5009.235
*铅（以Pb计），mg/kg	$\leq$ 0.9	GB 5009.12

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^d 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 纽甜，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
^a 茶多酚（以儿茶素计），g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
^a 姜黄素，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^a 栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^a 柠檬黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^e 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB5009.191
注*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加该种添加剂的产品； b添加发酵原料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料此项不适用； b、c限含油型。 d指标仅适用于添加水产动物及其制品的产品。 e仅限于添加酸水解植物蛋白液的产品。 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

即食类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				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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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
注1：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行； 注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品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、水分、食用盐、酸价和过氧化值（限于含油型）、氨基酸态氮（仅限于非油型）、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或多种）、蔬菜（葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、南瓜中的一种或多种）、生活饮用水中的一种或多种为主要原料，辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酿造酱油、食醋、蚝油、米酒、料酒、牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉、食用菌（香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸中的一种或多种）、芝麻、郫县豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、浓缩番茄汁、番茄调味酱、酸菜、剁椒、酸萝卜樱、韭花酱、花生酱、芝麻酱、番茄酱、甜面酱、辣椒酱、沙茶酱、海鲜酱、柱候酱、虾酱、鱼露、腐乳、泡椒、泡姜、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、乳粉、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然中的一种或多种）、白芷、橘皮（陈皮）中的一种或多种，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、酸水解植物蛋白液、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、姜黄、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、木糖醇、甜菊糖苷、食用葡萄糖、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）、食品用香精（香辣香精、麻辣香精、葱味香精、蒜味香精、番茄味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、芝麻味香精、鲜味香精、菌菇味香精、水果味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经预处理、配料、炸制或不炸制、过滤或不过滤、调配、包装而成的含有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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新百维食品科技有限公司