



413153S-2021



河南加多多食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

河南加多多食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南加多多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苗颖。

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。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、白芷粉、孜然粉、葱、姜、蒜、咖喱粉、味精、呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、白砂糖、大豆油、牛油、鸡油、猪油、起酥油、蚝油、辣椒油树脂、黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油、酵母抽提物、酿造酱油、食醋、豆豉、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、香菇、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、芝麻中的几种为主要原料，辅以或不辅以虾米、食用玉米淀粉、黄原胶、乙基麦芽酚、浓缩梨汁、果葡糖浆、柠檬酸、L-苹果酸、乳酸、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、焦糖色、食用香精（肉味香精、鸡味香精、番茄香精、鱼味香精、琥珀风味香精、宫保鸡丁味香精、猪肉粉香精、牛肉膏香精、鸡肉膏香精、猪肉膏香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、牛肉、牛筋肉、鱼肉（鲫鱼）、猪肉、鸡肉、大枣、枸杞中的一种或几种，经配料、加热（烹煮或炒制）混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据产品配料及用途的不同分为种类：非即食类：清油火锅底料、麻辣火锅底料、菌汤火锅底料、番茄火锅底料、复合风味火锅底料、鱼香调味酱、宫保鸡丁调味酱、麻辣调味酱、红烧调味酱、京酱肉调味酱、糖醋调味酱、复合风味调味酱、茄汁面料理酱、烩面料理酱

即食类：凉菜伴侣调味酱、蒜蓉辣酱、火锅蘸酱、香馍牛肉酱、日式照烧酱、番茄调味酱、蜜汁叉烧酱、黑胡椒酱、烤肉酱、番茄沙司、香辣酱、甜辣酱、咖喱酱、川香酱、琥珀风味酱、风味甜面酱、筋汤宝调味料、复合风味调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、孜然粉、葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.10 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。

- 2.1.11 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.12 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.13 黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 豆豉应符合 DBS53/004 的规定。
- 2.1.18 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.22 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.23 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.26 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.28 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.29 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.32 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.36 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 食用香精（肉味香精、鸡味香精、番茄香精、鱼味香精、琥珀风味香精、宫保鸡丁味香精、猪肉粉香精、牛肉膏香精、鸡肉膏香精、猪肉膏香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.43 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.44 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.45 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.46 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.47 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.48 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.50 牛肉、牛筋肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.51 鱼肉（鲫鱼）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.52 大枣应符合 GB/T 22741 的规定。
- 2.1.53 枸杞应符合 GB/T 18672 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	半固态粘稠酱状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)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	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气味和滋味,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
水分, g/100g ≤	80	GB 5009.3
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	30	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g ≥	0.01	GB 5009.235
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 适用于含油型半固态复合调味料, 且未使用发酵型配料 (郫县豆瓣、黄豆酱、豆豉、面酱) 和酸性配料 (如食醋、柠檬酸、L-苹果酸、乳酸、番茄酱) 的产品;

注 3: b 指标仅适于含油型半固态复合调味料;

注 4:c 只适用于添加鱼肉 (鲫鱼)、虾米的产品, 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。

2.4 微生物限量

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 ^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	100	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 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^e , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 指标不适用于主要原料中添加发酵制品 (郫县豆瓣、黄豆酱、豆豉、面酱), 且后续无杀菌工艺的产品; d 指标仅适用于原料中添加牛肉、牛筋肉、鸡肉、猪肉的产品; e 指标仅适用于原料中添加牛肉、牛筋肉的产品。					

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 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数【仅适用于即食产品, 主要原

料中添加发酵制品（郫县豆瓣、黄豆酱、豆豉、面酱），且后续无杀菌工艺的产品除外】和大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、白芷粉、孜然粉、葱、姜、蒜、咖喱粉、味精、呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、白砂糖、大豆油、牛油、鸡油、猪油、起酥油、蚝油、辣椒油树脂、黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油、酵母抽提物、酿造酱油、食醋、豆豉、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、香菇、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、芝麻中的几种为主要原料，辅以或不辅以虾米、食用玉米淀粉、黄原胶、乙基麦芽酚、浓缩梨汁、果葡糖浆、柠檬酸、L-苹果酸、乳酸、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、焦糖色、食用香精（肉味香精、鸡味香精、番茄香精、鱼味香精、琥珀风味香精、宫保鸡丁味香精、猪肉粉香精、牛肉膏香精、鸡肉膏香精、猪肉膏香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、牛肉、牛筋肉、鱼肉（鲫鱼）、猪肉、鸡肉、大枣、枸杞中的一种或几种，经配料、加热（烹煮或炒制）混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。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。作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南加多多食品有限公司

QB