



413157S-2021



河南广味全食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

河南广味全食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南广味全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：祝莲荣。

本标准自实施日起替代 Q/HGS 0001S-2020（备案号：416488S-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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆色拉油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜中的一种或几种】、白芷、陈皮、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、萝卜、胡萝卜、芹菜、枸杞、山药、枣、桂圆、香菇、榨菜、酿造酱油、酿造食醋、花生、芝麻、小麦粉、食用玉米淀粉、蜂蜜、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、麦芽糖浆、果糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、黄酒、白酒、鸡蛋、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、骨抽提物（畜禽骨、生活饮用水）、鸡精、味精、酵母抽提物、辣椒油、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、黄原胶、山梨糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、维生素C、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、着色剂【 β -胡萝卜素、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉调味酱）、焦糖色、辣椒红、日落黄】、食品用香精（肉味香精、黑胡椒味香精、番茄味香精、排骨味香精、糖味香精、香辣味香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、沙拉味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的多种，经配料、混合搅拌/炒制/熬制、灌装、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，其中产品中脂肪含量大于10%的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

根据所用原料不同，产品分类如下：非即食半固态复合调味料（非即食排骨酱、非即食叉烧酱、非即食海鲜味调味酱）、即食半固态复合调味料（即食黑胡椒酱、即食番茄沙司酱、即食沙拉调味酱、即食辣椒酱、调味酱）。

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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 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大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.12甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16白芷、陈皮、枸杞、山药、枣、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、萝卜、胡萝卜、芹菜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19榨菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.26白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33咸辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.34蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.35蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.36鲍鱼汁应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.37料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.38黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.39白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.40鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.41牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.42鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.43鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.44菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.45骨抽提取物应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.46鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.47味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.48酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.49辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.50生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.51辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.52黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.56羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.57冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.58 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.59柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.60单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.61乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.62天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.63乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.64三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.65D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.67山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.68苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.69脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.70 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.71 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.72 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.73 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.74 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.75 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.76 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.77 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.78 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g		≤ 25.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
^a 防腐剂	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤ 0.075	GB 5009.278 或 SN/T 3855
^a 着色剂	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.5	SN/T 1743 或 GB 5009.141
	赤藓红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
	β -胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^a 甜味剂	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140

	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
	三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
^b 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g		≤	5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值（以脂肪计），g/100g		≤	0.25	GB 5009.227
注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；b 仅适用于含油型半固态复合调味料，其中酸价不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）和酸性配料（番茄酱、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品。 注 2：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

2.4 微生物限量

即食类产品的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，CFU/g	5	2	10	10 ²	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
注：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JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、食用盐、酸价【仅适用于含油型半固态复合调味料，且不含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱）和酸性配料（番茄酱、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品】、过氧化值（仅适用于含油性半固态复合调味料）、净含量及允许短缺量；即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆色拉油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜中的一种或几种】、白芷、陈皮、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、萝卜、胡萝卜、芹菜、枸杞、山药、枣、桂圆、香菇、榨菜、酿造酱油、酿造食醋、花生、芝麻、小麦粉、食用玉米淀粉、蜂蜜、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、麦芽糖浆、果糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、黄酒、白酒、鸡蛋、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、骨抽提物（畜禽骨、生活饮用水）、鸡精、味精、酵母抽提物、辣椒油、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、黄原胶、山梨糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、维生素C、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、着色剂【β-胡萝卜素、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉调味酱）、焦糖色、辣椒红、日落黄】、食品用香精（肉味香精、黑胡椒味香精、番茄味香精、排骨味香精、糖味香精、香辣味香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、沙拉味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的多种，经配料、混合搅拌/炒制/熬制、灌装、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，其中产品中脂肪含量大于10%的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。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。

本产品不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南广味全食品有限公司