



413209S-2021



河南胖姐食品有限公司企业标准

Q/HPJS 0009S-2021

# 半固态复合调味酱

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

河南胖姐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南胖姐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟香英。

H N

Q B

# 半固态复合调味酱

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以生活饮用水、大豆油、菜籽油、鸡油、牛油、猪油、棕榈油、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、蚝油、番茄酱、豆豉、豆腐乳、鲜(冻)牛肉、黄豆、海苔、芝麻、花生、玉米、葵花籽仁、蚕豆、食用盐、白砂糖、胡萝卜、香菜、香菇、芝麻酱、花生酱、酱油、米酒、酿造食醋、味精、鸡精、香辛料或其粉[辣椒、姜、花椒、八角、小茴香、胡麻、葱、大蒜、洋葱、豆蔻、肉桂、香茅、月桂叶(香叶)、砂仁、肉豆蔻、山奈、高良姜]、白芷、橘皮、紫苏、孜然、火麻仁中的几种为原料,添加酵母抽提物、辣椒红、食用香精(红油香精)、食品用香料(花椒提取物、辣椒油树脂、大蒜油、生姜油树脂、洋葱油树脂中的一种或几种)、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠中的几种,经预处理、配料、熬煮或炒制、搅拌混合、冷却、包装而成的含有两种以上调味料的即食或非即食的半固态复合调味料。

产品根据生产工艺和添加原料的不同分为:含油型复合调味酱和非含油型复合调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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 鸡油、牛油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 豆腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 鲜(冻)牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.14 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.22 香辛料或其粉[辣椒、姜、花椒、八角、小茴香、胡麻、葱、大蒜、洋葱、豆蔻、肉桂、香茅、月桂叶(香叶)、砂仁、肉豆蔻、山奈、高良姜]应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 橘皮、紫苏、白芷、火麻仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定的规定。
- 2.1.24 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.25 胡萝卜、香菜应新鲜、无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.31 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.32 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.33 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.35 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 食用香精(红油香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.39 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.40 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.41 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.46 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.47 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.50 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.51 食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、洋葱油树脂）GB 29938 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	浓稠状固液混合物，允许固液分离	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
<sup>a</sup> 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>a</sup> 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
<sup>b</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注：1、<sup>a</sup>仅适用于含油型产品，其中使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的复合调味酱，酸价不适用。

2、<sup>b</sup>仅限添加此类添加剂的产品检验；且同一功能的食品添加剂（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。

3、\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

即食类复合调味酱中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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
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: <sup>a</sup> 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、食用盐、酸价[仅适用于含油型复合调味酱, 其中使用发酵型配料(如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的复合调味酱, 此项不适用]、过氧化值(仅适用于含油型复合调味酱)、菌落总数(仅适用于即食类复合调味酱)、大肠菌群(仅适用于即食类复合调味酱)、净含量及允许短缺量。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、大豆油、菜籽油、鸡油、牛油、猪油、棕榈油、豆瓣酱、韭花酱、甜面酱、蚝油、番茄酱、豆豉、豆腐乳、鲜（冻）牛肉、黄豆、海苔、芝麻、花生、玉米、葵花籽仁、蚕豆、食用盐、白砂糖、胡萝卜、香菜、香菇、芝麻酱、花生酱、酱油、米酒、酿造食醋、味精、鸡精、香辛料或其粉[辣椒、姜、花椒、八角、小茴香、胡麻、葱、大蒜、洋葱、豆蔻、肉桂、香茅、月桂叶（香叶）、砂仁、肉豆蔻、山奈、高良姜]、白芷、橘皮、紫苏、孜然、火麻仁中的几种为原料，添加酵母抽提物、辣椒红、食用香精（红油香精）、食品用香料（花椒提取物、辣椒油树脂、大蒜油、生姜油树脂、洋葱油树脂中的一种或几种）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠中的几种，经预处理、配料、熬煮或炒制、搅拌混合、冷却、包装而成的含有两种以上调味料的即食或非即食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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南胖姐食品有限公司

QB