



413268S-2021



河南菱知星调味品有限公司企业标准

Q/HLT 0004S-2021

半固态复合调味料

2021-12-24 发布

2021-12-24 实施

河南菱知星调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南菱知星调味品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和河南菱知星调味品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、燕宝松、李广宗。

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。

本标准适用于以香菇、鸡肉、牛肉、辣椒、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱中的一种或几种为原料，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、甜面酱、蚝油、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、精炼牛油、白芷、橘皮（陈皮）、香辛料（花椒、胡椒、洋葱、大蒜、姜、八角、草果、桂皮、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、香茅、山奈、甘草中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精中的一种或两种）、辣椒红、辣椒油树脂中的几种，经预处理、调配、熬制或不熬制、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。

根据添加的原辅料不同分为以下几种：香菇酱、夹馍酱、拌面酱、豆豉辣椒酱、黄豆辣椒酱、豆瓣风味酱。

2. 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.17 精炼牛油应符合 GB 10146 的规定

2.1.18 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。

2.1.19 香辛料（花椒、胡椒、洋葱、大蒜、姜、八角、草果、桂皮、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、香茅、山奈、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.24 食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察色泽和状态, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味	
状态	具有产品应有的状态, 无正常视力可见外来异物	

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	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计） ^a ，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
a 酸价、过氧化值指标仅适用于含油型产品；其中使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、豆豉）和酸性配料（如食		

醋、酸度调节剂等)的,酸价指标不适用;
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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, 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. 3 MPN 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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价[仅适用于含油型产品, 且未使用发酵型配料(黄豆酱、甜面酱、豆豉)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的产品]、过氧化值(仅适用于含油型产品)、菌落总数(仅适用于即食产品)、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。

编制说明

本标准适用于以香菇、鸡肉、牛肉、辣椒、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱中的一种或几种为原料，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、甜面酱、蚝油、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、精炼牛油、白芷、橘皮（陈皮）、香辛料（花椒、胡椒、洋葱、大蒜、姜、八角、草果、桂皮、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、香茅、山奈、甘草中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精中的一种或两种）、辣椒红、辣椒油树脂中的几种，经预处理、调配、熬制或不熬制、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南菱知星调味品有限公司