



413279S-2021



河南今旭食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-12-24 发布

2021-12-24 实施

河南今旭食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南今旭食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：王权、康少华。

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、葵花籽油、芝麻油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、黄豆、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蚝油、酱腌菜（泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸菜中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、芝麻酱、花生酱、韭花酱（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、虾油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、干姜、调料九里香的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、鲜辣椒、西瓜（清洗、去皮、切丁）、食用菌（香菇、花菇、草菇、茶树菇、杏鲍菇、滑菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、大豆蛋白、骨汤（猪骨、牛骨、鸡骨、羊骨中的一种或几种，加入生活饮用水、食用盐、香辛料）、面筋、海带、豆腐皮、粉丝（条）、黄花菜、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、咸味香精、鲜味香精的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分为：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 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 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.13 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.14 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.30 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.35 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.37 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.38 韭花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.40 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.41 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.42 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.43 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.44 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、梔子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.45 姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、鲜辣椒、西瓜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.46 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.48 骨汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.50 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.51 豆腐皮应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.52 粉丝（条）应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.53 黄花菜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.54 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.55 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.56 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.57 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.58 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.59 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.60 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.61 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.64 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.65 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.66 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.67 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.68 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.69 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.70 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.71 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.72 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.73苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
 2.1.74脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
 2.1.75乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
 2.1.76乙二胺四乙酸钠应符合GB 1886.100的规定。
 2.1.77腐乳应符合腐乳应符合SB/T 10170和GB 2712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, 置于洁净白瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 温开水漱口后, 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	≤ 30.0	GB 5009.44
^a 酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^b 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^b 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^c 磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
展青霉素, μg/kg	≤ 20(仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185

注1: a不适用于含发酵型配料(豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、韭花酱)和酸性配料(西红柿、酱腌菜、番茄调味酱、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸)的产品; b仅适用添加该种添加剂的产品, 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; c仅适用于添加磷酸盐(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠)的产品。

注2: *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	
^b 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
^c 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
^d 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 不适用于以发酵制品(豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、韭花酱)及为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品; c 仅适用于以牛肉为主料的产品; d 仅适用于以牛肉、鸡肉、猪肉、驴肉为主料的产品。

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

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, 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、酸价【不适用于含发酵型配料(豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、韭花酱)和酸性配料(西红柿、酱腌菜、番茄调味酱、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸)的产品】、过氧化值, 即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数【不适用于以发酵制品(豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、韭花酱)及为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品】的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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、葵花籽油、芝麻油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、核桃仁、葵花籽仁、黄豆、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蚝油、酱腌菜（泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸菜中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、芝麻酱、花生酱、韭花酱（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、虾油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、干姜、调料九里香的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、鲜辣椒、西瓜（清洗、去皮、切丁）、食用菌（香菇、花菇、草菇、茶树菇、杏鲍菇、滑菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、大豆蛋白、骨汤（猪骨、牛骨、鸡骨、羊骨中的一种或几种，加入生活饮用水、食用盐、香辛料）、面筋、海带、豆腐皮、粉丝（条）、黄花菜、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、咸味香精、鲜味香精的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料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，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。

本产品中不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南今旭食品有限公司