



412949S-2021



河南久居香调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-12-03 发布

2021-12-03 实施

河南久居香调味品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南久居香调味品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：孙腾飞、孙现法、宋永先、寇辉。

本标准自实施日起替代 Q/HJT 0002S-2019（备案号：413070S-2019）。

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、禽产品（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、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、海鲜粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、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、绵白糖、果葡糖浆、番茄粉、咖喱粉、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、外购复合调味料（海鲜酱、排骨酱、柱侯酱、沙茶酱，具体配料详见附录A）、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、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、茺荑、香茅、孜然、甜罗勒、莳萝的一种或几种】、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、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜香型类香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、搅拌熬制或炒制、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，产品分为不同类别（包括即食类半固态复合调味料和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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.6鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.12菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.13排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 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、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.31咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.32蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.35香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.37豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.38黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.39甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.40辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.41油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.42腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.43芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.44花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.46外购复合调味料（海鲜酱、排骨酱、柱侯酱、沙茶酱）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.48酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.49香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.50白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、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。
- 2.1.51姜、葱、蒜、洋葱、西红柿应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.52食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.53生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.54辣椒油树脂应符合 GB 28314 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冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.60 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.61柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.64六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.65焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.66碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.67食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.68呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.69 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.70 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。

- 2.1.71 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.72 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.73 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.74 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.75 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.76 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.77 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.78 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.79 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.80 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.81 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.82 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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 阿斯巴甜，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^b 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^b 安赛蜜，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
^b 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

^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 日落黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^b 柠檬黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^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（香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（西红柿、番茄调味酱、酱腌菜、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（相同色泽着色剂、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、焦磷酸钠）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	
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
^b 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
^c 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 仅适用于以牛肉为主料的产品；
c 仅适用于以鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉）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（香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（西红柿、番茄调味酱、酱腌菜、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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

- (1) 海鲜酱【白砂糖、水、面豉（水、食用盐、大豆、小面粉）、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、番薯粉、芝麻酱、咸辣椒（辣椒、食用盐）、焦糖色、红腐乳、香辛料、脱水大蒜、冰乙酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、赤藓红】；
- (2) 排骨酱【白砂糖、水、番茄酱、面豉、（水、食用盐、大豆、小面粉）、食用盐、芝麻酱、乙酰化双淀粉己二酸酯、香辛料、谷氨酸钠、脱水大蒜、冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、赤藓红】；
- (3) 柱侯酱【面豉（水、食用盐、大豆、小面粉）、白砂糖、水、酿造酱油、焦糖色、脱水大蒜、咸梅（梅、食用盐）、谷氨酸钠、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、大豆油、酿造食醋、香辛料、山梨酸钾、黄原胶】；
- (4) 沙茶酱（大豆油、大地鱼干、大豆组织蛋白、水、白砂糖、洋葱粉、芝麻酱、食用盐、大蒜粉、香辛料、虾酱、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）。

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、禽产品（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、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、海鲜粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、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、绵白糖、果葡糖浆、番茄粉、咖喱粉、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、外购复合调味料（海鲜酱、排骨酱、柱侯酱、沙茶酱，具体配料详见附录A）、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、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、甜罗勒、茺萝的一种或几种】、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、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜香型类香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、搅拌熬制或炒制、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准不含水产调味品。

河南久居香调味品有限公司