



412998S-2021



河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0012S-2021

---

# 半固态复合调味料

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

---

河南三明食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南三明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨笑雨、魏亚丽、苏醒。

本标准自发布实施之日起代替：Q/HSS 0012S-2018。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、豆瓣酱中的一种或几种为主要原料，添加牛油、鸡油、猪油、生活饮用水、辣椒粉、花椒、食用盐、白砂糖、绵白糖、大蒜、生姜、洋葱、胡萝卜、虾米、酵母提取物、复合酸水解植物（大豆）蛋白调味粉、黄酒、米酒、料酒、蚝油、泡辣椒、浓缩骨（鸡骨、猪骨、鸭骨中的一种或几种）汤、豆豉、酿造酱油、酿造食醋、番茄调味酱、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、黄灯笼辣椒酱、芝麻油、鸡精、鸡粉调味料、咖喱粉、椰子粉、大蒜粉、葱粉、姜粉、谷氨酸钠（味精）、鱼露、香辛料（花椒、孜然、大茴香、肉桂、草果、桂皮、胡椒、山奈、小茴香、月桂叶、藿香、八角、肉豆蔻、多香果、荜拔、高良姜、香茅、砂仁、丁香中的一种或几种）、食品添加剂【黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素E、维生素C、柠檬酸、柠檬酸钠、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、β-胡萝卜素、茶多酚、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用香精（肉味香精、花椒香精、麻辣香精、大蒜香精、红葱油香精、芝麻香精）中的一种或几种】中的几种，经投料、混合、搅拌、杀菌、灌装、杀菌（或不杀菌）制成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据添加原辅料不同，可分为不同产品。

## 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 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.12 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.14 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

- 2.1.15 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 复合酸水解植物（大豆）蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.19 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.20 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 和 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.22 泡辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.23 浓缩骨汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.27 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.28 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.30 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 黄灯笼辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.32 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.36 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.37 大蒜粉、葱粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.38 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.39 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.40 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.41 香辛料（花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、胡椒、山奈、小茴、月桂叶、藿香、八角、肉豆蔻、多香果、荜拔、高良姜、香茅、砂仁、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.51 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.52 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.53 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.54 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.56 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.59 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.60 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.61 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.62 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.63 茶多酚应符合 GB 1886.211 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	呈半固态或固液混合态（膏状、酱状）等	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下
色泽	具有本品应有的色泽	用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
	含油型 <sup>a</sup>	非含油型	
水分，g/100g	≤	80.0	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤	25.0		GB 5009. 44
酸价（以脂肪计）(KOH)， mg/g	≤	5.0	/	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25	/	GB 5009. 227
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ， μg/kg	≤	5.0		GB 5009. 22
总砷（以As计）， mg/kg	≤	0.5		GB 5009. 11
铅*（以Pb计）， mg/kg	≤	0.8		GB 5009. 12
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	0.5		GB 5009. 121
双乙酸钠 <sup>b</sup> ， g/kg	≤	10.0		GB 5009. 277
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计）， g/kg	≤	1.0		GB 5009. 28
茶多酚 <sup>b</sup> （以儿茶素计）， g/kg	≤	0.1		SN/T 3848
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） <sup>b</sup> ， g/kg	≤	2.0		GB 5009. 263
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> ， g/kg	≤	2.0		GB 5009. 83
柠檬黄 <sup>b</sup> （以柠檬黄计）， g/kg	≤	0.5		GB 5009. 35
亮蓝 <sup>b</sup> （以亮蓝计）， g/kg	≤	0.5		GB 5009. 35
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>c</sup> ， mg/kg	≤	0.4		GB 5009. 191
甲基汞（以Hg计）， mg/kg	≤	0.5（仅限添加水产动物及其制品的产品）		GB 5009. 17

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a指产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料；

b仅限添加此类添加剂的产品检验；

c仅限于添加复合酸水解植物（大豆）蛋白调味粉的产品检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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。

## 2.4 微生物限量

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， 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	$10^2$	$10^3$	GB 4789. 15

注: a样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 22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; 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、水分、食用盐、酸价(仅限含油型产品)、过氧化值(仅限含油型产品)、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。



## 编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、豆瓣酱中的一种或几种为主要原料，添加牛油、鸡油、猪油、生活饮用水、辣椒粉、花椒、食用盐、白砂糖、绵白糖、大蒜、生姜、洋葱、胡萝卜、虾米、酵母提取物、复合酸水解植物（大豆）蛋白调味粉、黄酒、米酒、料酒、蚝油、泡辣椒、浓缩骨（鸡骨、猪骨、鸭骨中的一种或几种）汤、豆豉、酿造酱油、酿造食醋、番茄调味酱、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、黄灯笼辣椒酱、芝麻油、鸡精、鸡粉调味料、咖喱粉、椰子粉、大蒜粉、葱粉、姜粉、谷氨酸钠（味精）、鱼露、香辛料（花椒、孜然、大茴香、肉桂、草果、桂皮、胡椒、山奈、小茴香、月桂叶、藿香、八角、肉豆蔻、多香果、荜拔、高良姜、香茅、砂仁、丁香中的一种或几种）、食品添加剂【黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素E、维生素C、柠檬酸、柠檬酸钠、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、β-胡萝卜素、茶多酚、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用香精（肉味香精、花椒香精、麻辣香精、大蒜香精、红葱油香精、芝麻香精）中的一种或几种】中的几种，经投料、混合、搅拌、杀菌、灌装、杀菌（或不杀菌）制成的包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》的标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素E、维生素C作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南三明食品有限公司

