



410333S-2021



河南省恒水食用油有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-02-15 发布

2021-02-15 实施

河南省恒水食用油有限公司 发布

前 言

本标准由河南省恒水食用油有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱恒水。

本标准自发布之日起替代 Q/HHS 0002S-2020（备案号：417121S-2020）。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、韭菜花、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、姜（经粉碎、汁）、蒜（经粉碎、粉）、蚝油、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼、火腿、虾米、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、辣椒、芝麻、花生仁（经粉碎）、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、白砂糖、料酒、咖喱粉、香辛料粉（花椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、香叶中的一种或多种）中的多种为原料，加入或不加入山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇、山梨糖醇、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）中的一种或多种，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原料种类工艺不同可分为：复合调味酱、混合芝麻酱、风味芝麻酱、芝麻调味酱、芝麻酱伴侣、调味芝麻沙拉酱、混合花生酱、花生调味酱、风味花生酱、调味花生沙拉酱、花生酱伴侣、调制韭花酱、调制腐乳、火锅蘸料、火锅麻酱、麻酱蘸料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.3 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.4 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.5 韭菜花、姜、蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 韭花酱应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.10 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.11 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.12 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。

- 2.1.13 咸鱼、瑶柱（干贝）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.15 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.34 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.35 香辛料粉（花椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.38 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.39 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.40 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.41 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合卫计委关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.42 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.43 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.44 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.45 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.46 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.47 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.48 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.49 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.50 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.52 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.53 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.54 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.55 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.56 L-丙氨酸应符合 GB 25543 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g (仅适用于使用食用盐的产品)	≤ 40.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	花生酱添加量 30%-60%的产品	9.0
	其他产品	5.0

双乙酸钠 ^b , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
^c 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
a 仅适用于使用水产动物及其制品的原料; 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时; 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。 b 仅适用于使用该食品添加剂的产品; c 不适用于使用豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋的产品; *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 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。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , 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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b不适用于使用发酵性配料(豆腐乳、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋)且后序无熬制工艺的产品。					

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 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; 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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（仅适用于使用食用盐的产品），酸价【不适用于使用豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣酱、韭花酱、酿造酱油、酿造食醋的产品】、过氧化值、菌落总数【不适用于使用发酵性配料（豆腐乳、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋）且后序无熬制工艺的产品】、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、韭菜花、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、姜（经粉碎、汁）、蒜（经粉碎、粉）、蚝油、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼、火腿、虾米、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、辣椒、芝麻、花生仁（经粉碎）、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、白砂糖、料酒、咖喱粉、香辛料粉（花椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、香叶中的一种或多种）中的多种为原料，加入或不加入山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇、山梨糖醇、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）中的一种或多种，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装加工而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。

本标准中部分产品芝麻酱的含量为 25%–60%，花生酱的含量为 30%–60%。根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ ，花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g/kg}$ 。故将花生酱添加量 30%–60% 的产品黄曲霉毒素 B_1 的限量定为 $\leq 9.0 \mu\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省恒水食用油有限公司