



411994S-2021



河南食好美食品有限公司企业标准

Q/HSJM 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-08-25 发布

2021-08-25 实施

河南食好美食品有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由河南食好美食品有限公司提出。

本标准由河南食好美食品有限公司起草。

本标准主要起草人：任书亮。

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。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、麻椒、小茴香、山奈、月桂叶、草果、丁香、八角、花椒、青花椒、桂皮、孜然、百里香、迷迭香、砂仁、甘草、藤椒、荜拔、豆蔻、肉豆蔻、圆叶当归、高良姜、多香果、香豆蔻、阴香、香椿、葱、蒜、姜、洋葱、芫荽、中的一种或几种，经粉碎或不粉碎）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、牛油、猪油、鸡油、虾油、麻椒油、黄油、奶油、猪肉、牛肉、培根、牛肉松、酿造酱油、蚝油、酿造食醋、醋酸调味汁（饮用水、醋酸、食用盐）、苹果醋、花生、芝麻、腰果、紫苏子、黄豆、黄豆粉、小麦粉、糯米粉、胡萝卜、西红柿、竹笋、脱水大蒜、小香葱、泡椒、海椒、黄椒、杏鲍菇、茶树菇、干香菇、干花菇、罗汉果、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、白酒、白兰地、黄酒、清酒、米酒、甜面酱、芝麻酱、花生酱、豆瓣酱、番茄酱、韭花酱、红腐乳、豆豉、海米、大地鱼、豆豉鱼（鲫鱼、豆豉、料酒、食用盐）、沙茶辣（虾干、鱼干、葱、蒜、姜）、沙茶（爹）酱【花生、芝麻、大蒜、虾米、鱼（鱼露）、牛油】、葱酥（葱、棕榈油、食用玉米淀粉）、海带、虾皮、虾粉、海虾、干贝（瑶柱）、扇贝、法香碎（欧芹）、咖喱粉、蒜头粉、乳粉、糯米粉、木瓜、柠檬、果浆（苹果浆、复合水果浆、百香果浆、凤梨浆、枸杞浆、桃浆、木瓜浆、橙子浆、山楂浆、青瓜浆、椰浆、哈密瓜浆、芒果浆、草莓浆、树莓浆、蓝莓浆、樱桃浆、蜜瓜浆、香蕉浆、柠檬浆中的一种或几种）、蛋黄液、面豉（水、黄豆、食用盐、小麦粉）中的几种为原料，添加谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖、焦糖色、赤藓红、红曲米、辣椒红、姜黄、红曲红、乙基麦芽酚、乙酰化双淀粉己二酸酯、玉米变性淀粉、液体香精或粉状香精或膏状香精（辣椒风味、花椒风味、藤椒风味、生姜风味、孜然风味、牛肉风味、猪肉风味、海鲜风味、烧烤风味、烤肉风味、鸡肉风味中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、炒制混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据产品配料不同分为不同种类：菌菇酱、牛肉酱、海鲜酱、青椒酱、香辣酱、XO酱、海鲜酱半固态复合调味料、蒜蓉辣椒酱、沙茶酱、五仁酱、食用菌酱、番茄底料、清油底料、清一色底料、干锅油料、牛油底料、冒菜底料、香辣虾料、番茄烤鱼底料、香辣烤鱼底料、麻辣烤鱼底料、酸菜烤鱼底料、鲜椒烤鱼底料、金汤（金瓜汤）火锅底料、生菜酱、烤汁酱、黑胡椒酱汁、麻酱伴侣（酱汁）、排骨酱、磨豉酱、辣椒干料、地锅鸡酱、十三香地锅鸡料、烤面筋料、臭豆腐料、砂锅料、砂锅风味酱、红油辣子、牛肉耗辣椒、复合风味酱。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 猪油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 虾油应符合 NY/T 1710 的规定。
- 2.1.8 麻椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.9 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.10 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.11 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.14 牛肉松应符合 GB/T 23968 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 蚝油应符合 GB/T 21999 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 醋酸调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 苹果醋应符合 GB/T18187 和 GB2719 的规定。
- 2.1.20 花生应符合 GB 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 腰果应符合 SB/T 10616 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 紫苏子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.24 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.25 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定
- 2.1.26 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 糯米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.29 西红柿应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.30 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 2.1.31 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.32 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.33 海椒、黄椒应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.34 杏鲍菇、茶树菇、干香菇、干花菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。

- 2.1.36 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.40 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.41 白兰地应符合 GB/T 11856 的规定。
- 2.1.42 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.43 清酒应符合 DB42/T 1267 的规定。
- 2.1.44 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.45 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.46 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.47 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.48 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.49 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.50 韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.51 红腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.52 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.53 海米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.54 大地鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.55 沙茶辣、沙茶（爹）酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.56 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.57 虾皮、虾粉、海虾、干贝（瑶柱）、扇贝应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.58 法香碎（欧芹）、蒜头粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.59 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.60 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.61 糯米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.62 木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.63 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.64 果浆应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.65 蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.66 豆豉鱼应符合应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.67 面豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.68 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.69 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.70 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.71 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.72 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.73 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.74 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.75 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.76 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.77 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.78 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.79 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.80 红曲黄应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.81 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.82 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.83 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.84 玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.85 液体香精或粉状香精或膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.86 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.87 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.88 葱酥应符合附录 A 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3

酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^e （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	25	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^b ，g/kg	≤	1.0	
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^b ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
赤藓红 ^b （以赤藓红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
总砷（以As计），mg/kg（除鱼类水产调味品的产品）	≤	0.5	GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg（仅限于鱼类水产调味品的产品）	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉 ^d （以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^d （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 指标仅适用于含油型产品，且不适合配料中使用发酵型配料（豆瓣酱、红腐乳、豆豉、甜面酱）和酸性配料（如酿造食醋、醋酸调味汁、苹果醋、柠檬酸、乳酸）的产品； b 指标仅适于使用该添加剂的产品，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 指标仅适于添加山楂、苹果及其制品的产品； d 指标仅适用于添加水产及其制品的产品； e 仅适用于含油型产品。			

2.4 微生物限量

即食产品、水产调味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, 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	10000	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

单核细胞增生李斯特氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
<p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 指标仅适用于原料中添加虾干、虾皮、虾米、虾仁、虾粉、海虾、干贝（瑶柱）、扇贝、大地鱼、豆豉鱼的产品。</p> <p>c 仅适用于添加畜肉、禽产品的产品。</p> <p>d 限于加入牛肉的产品。</p>					

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；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、酸价【仅适用于含油型产品，且不适合配料中使用发酵型配料（豆瓣酱、红腐乳、豆豉、甜面酱）和酸性配料（如酿造食醋、醋酸调味汁、苹果醋、柠檬酸、乳酸）的产品】、过氧化值【仅适用于含油型产品】、菌落总数（即食产品、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

葱酥

1 范围

本标准规定了葱酥的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葱主要原料，经前处理、切片（粒、丝），加入适量食用玉米淀粉，经用棕榈油油炸、冷却、包装加工而成的葱酥。

2 要求

2.1 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	固 态	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.2 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	≤ 30.0	GB 5009.3
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	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	≤ 1.0	GB 5009.12

2.3 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, 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 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、麻椒、小茴香、山奈、月桂叶、草果、丁香、八角、花椒、青花椒、桂皮、孜然、百里香、迷迭香、砂仁、甘草、藤椒、荜拔、豆蔻、肉豆蔻、圆叶当归、高良姜、多香果、香豆蔻、阴香、香椿、葱、蒜、姜、洋葱、芫荽、中的一种或几种，经粉碎或不粉碎）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、牛油、猪油、鸡油、虾油、麻椒油、黄油、奶油、猪肉、牛肉、培根、牛肉松、酿造酱油、蚝油、酿造食醋、醋酸调味汁（饮用水、醋酸、食用盐）、苹果醋、花生、芝麻、腰果、紫苏子、黄豆、黄豆粉、小麦粉、糯米粉、胡萝卜、西红柿、竹笋、脱水大蒜、小香葱、泡椒、海椒、黄椒、杏鲍菇、茶树菇、干香菇、干花菇、罗汉果、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、白酒、白兰地、黄酒、清酒、米酒、甜面酱、芝麻酱、花生酱、豆瓣酱、番茄酱、韭花酱、红腐乳、豆豉、海米、大地鱼、豆豉鱼（鲫鱼、豆豉、料酒、食用盐）、沙茶辣（虾干、鱼干、葱、蒜、姜）、沙茶（爹）酱【花生、芝麻、大蒜、虾米、鱼（鱼露）、牛油】、葱酥（葱、棕榈油、食用玉米淀粉）、海带、虾皮、虾粉、海虾、干贝（瑶柱）、扇贝、法香碎（欧芹）、咖喱粉、蒜头粉、乳粉、糯米粉、木瓜、柠檬、果浆（苹果浆、复合水果浆、百香果浆、凤梨浆、枸杞浆、桃浆、木瓜浆、橙子浆、山楂浆、青瓜浆、椰浆、哈密瓜浆、芒果浆、草莓浆、树莓浆、蓝莓浆、樱桃浆、蜜瓜浆、香蕉浆、柠檬浆中的一种或几种）、蛋黄液、面豉（水、黄豆、食用盐、小麦粉）中的几种为原料，添加谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖、焦糖色、赤藓红、红曲米、辣椒红、姜黄、红曲红、乙基麦芽酚、乙酰化双淀粉己二酸酯、玉米变性淀粉、液体香精或粉状香精或膏状香精（辣椒风味、花椒风味、藤椒风味、生姜风味、孜然风味、牛肉风味、猪肉风味、海鲜风味、烧烤风味、烤肉风味、鸡肉风味中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、炒制混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。