



412161S-2021



河南广味鲜食品有限公司企业标准

Q/HGS 0006S-2021

复合调味酱料（半固态复合 调味料）

2021-09-11 发布

2021-09-11 实施

河南广味鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南广味鲜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张猛、李忠杰、李文韬。

H N

Q B

复合调味酱料（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了复合调味酱料（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、酿造酱油、酿造食醋、发酵酱醪、番茄酱、食用盐、白砂糖、味精、香辛料浸出液【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种，经加水浸泡、过滤】、食用菌提取液（香菇、草菇经水煮提取）中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精（咸味香精、草菇老抽香精、老抽王香精、红烧王香精中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、诱惑红、辣椒红、胭脂红、纽甜、抗坏血酸钠中的一种或几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合调味酱料（半固态复合调味料）。

根据添加原料不同分为以下几种：草菇老抽复合调味酱料（半固态复合调味料）、老抽王复合调味酱料（半固态复合调味料）、红烧王复合调味酱料（半固态复合调味料）、红烧酱料（半固态复合调味料）、番茄复合调味酱料（半固态复合调味料）、香辛料复合调味酱料（半固态复合调味料）、十三香复合调味酱料（半固态复合调味料）、炒色复合调味酱料（半固态复合调味料）、香菇复合调味酱料（半固态复合调味料）、复合调味酱料（半固态复合调味料）。

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 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

2.1.3 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB 13104的规定。

2.1.6 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.7 香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉

桂、阴香、大清桂、莞荑、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜)应符合GB/T 15691的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。

2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.10 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。

2.1.11 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.12 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.14 食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.15 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。

2.1.16 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.17 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合GB 25540的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.19 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.20 日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.21 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.22 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.23 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。

2.1.24 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。

2.1.25 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

2.1.26 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。

2.1.27 发酵酱醪应符合附录A的规定。

2.1.28 番茄酱应符合NY/T 956的规定。

2.1.29 纽甜应符合GB 29944的规定。

2.1.30 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。

2.1.31 香菇、草菇应符合GB 7096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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色

性状	半固态	搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
胭脂红, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
纽甜 ^a , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；
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。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A
发酵酱醪的质量要求

A.1 来源

发酵酱醪由黄豆、小麦粉、食用盐、乳酸菌（嗜酸乳杆菌、发酵乳杆菌、青春双歧杆菌）、酵母菌进行发酵。酱油生产的中间物品，系将成曲（要求乳酸菌、酵母菌的蛋白酶活力 1200 单位/克）拌入盐水，搅拌呈浓稠的半流动状态的混合物，再经自然发酵的产品。

A.2 质量要求

应符合表 A.1 的要求。

表 A.1 质量要求

项目	指标	检验方法
感官	黄褐色，半固态，酒糟味，无异味，无正常视力可见杂质	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、发酵酱醪、番茄酱、食用盐、白砂糖、味精、香辛料浸出液【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种，经加水浸泡、过滤】、食用菌提取液（香菇、草菇经水煮提取）中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、黄原胶、羧甲基纤维素钠、食品用香精（咸味香精、草菇老抽香精、老抽王香精、红烧王香精中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、诱惑红、辣椒红、胭脂红、纽甜、抗坏血酸钠中的一种或几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合调味酱料（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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南广味鲜食品有限公司

QB