412100S-2021

河南德帮食品有限公司企业标准

Q/HDBS 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-09-06 发布　　2021-09-06 实施

河南德帮食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南德帮食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯会宾。

本标准自发布实施日起替代Q/HDBS 0003-2020

HNQB

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盐、生活饮用水、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、蚝油、辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、姜黄粉、肉豆蔻粉、葱、姜、蒜、郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、酵母抽提物（酵母粉）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、香辛料、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5′-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精（蚝油香精、牛肉香精、沙茶香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺蛳香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、5’-呈味核苷酸二钠、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、螺蛳肉、酸笋、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、香菇丁、平菇丁、酸菜丁、乙基麦芽酚、冰糖、山梨糖醇、黄原胶、卡拉胶、天然胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、亮蓝、辣椒红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、维生素 E（抗氧化剂）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸水解大豆蛋白、大豆分离蛋白、玉米淀粉、姜黄、蛋黄粉中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（即食和非即食）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：复合蚝油调味料、辣鲜露调味料、复合黄豆酱、复合甜面酱、沙茶酱、香辣牛肉酱、香菇酱、蘑菇酱、大盘鸡酱、麻婆豆腐酱、复合风味酱、烧烤酱、番茄沙司调味料、火锅底料、复合风味浓汁调味料、蒜香小龙虾酱、麻辣小龙虾酱、原味小龙虾酱、番茄调味酱、香菇牛肉酱、香菇鸡肉酱、香辣酱、烧烤牛肉酱、酸菜鱼酱、万州烤鱼酱、手抓饼酱、海鲜麻辣酱、蟹黄酱、炒饭酱、黄焖鸡酱、面条酱、螺蛳调味酱、螺蛳膏调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用牛油、食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10146 的规定。

2.1.6 辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.8 黄豆酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.9 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 食品用香精（蚝油香精、牛肉香精、沙茶香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺蛳香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.15 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.16 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.18 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.19 酵母抽提物（酵母粉）应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.20 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.21 鸡肉粒（粉）、牛肉粒（粉）应符合 GB 2726 的规定。

2.1.22 螺蛳肉应符合 GB 2733 的规定。

2.1.23 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.24 南瓜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.25 花生仁、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.26 香菇丁、平菇丁应符合 GB 7096 的规定。

2.1.27 酸菜丁、酸笋应符合 GB 2714 的规定。

2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.30 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.33 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.34 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.35 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.36 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.40 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.41 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.44 维生素 E（抗氧化剂）应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.45 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.46 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.47 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.48 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.50 酸水解大豆蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.51 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.52 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.53 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.54 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.55 鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、香辛料、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5′-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）应符合 GB 31644 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	具有本品应有的性状	取样品置于洁净的烧杯中,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	具有本品应具有的色泽	
气、 滋 味	具有本品特有气味和滋味，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
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	35	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
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg（原料中含螺蛳肉的产品）	≤	0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）[a]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
山梨酸钾[a]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
亮蓝[a]，g/kg	≤	0.5	
乙二胺四乙酸二钠[a]，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
脱氢乙酸钠[a]（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾[a]，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 22255
磷酸盐[a]（以磷酸根计），g/kg	≤	20	GB 5009.256
酸价[b]（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
3-氯-1,2-丙二醇[c]，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

注2：a指标仅适于使用该添加剂的产品；

注3：b指标不适用于使用酿造酱（郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱）、酿造食醋、柠檬酸、酸菜丁、酸笋等原料的产品；

注4：c指标仅适于添加酸水解大豆蛋白的产品；

注5：同一功能的食品添加剂(防腐剂、着色剂)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

即食的产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	1000	GB 4789.10 第二法

单核细胞增生李斯特氏菌[b]，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157：H7[d]，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
副溶血性弧菌[e]，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1； b 指标仅适用于原料中使用牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）的产品； d 指标仅适用于原料中使用牛肉粒（粉）的产品； e 指标仅适用于原料中使用螺蛳肉的产品。					

2.5 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、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、生活饮用水、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、蚝油、辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、姜黄粉、肉豆蔻粉、葱、姜、蒜、郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、酵母抽提物（酵母粉）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、香辛料、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5′-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精（蚝油香精、牛肉香精、沙茶香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺蛳香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、5’-呈味核苷酸二钠、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、螺蛳肉、酸笋、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、香菇丁、平菇丁、酸菜丁、乙基麦芽酚、冰糖、山梨糖醇、黄原胶、卡拉胶、天然胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、亮蓝、辣椒红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、维生素 E（抗氧化剂）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸水解大豆蛋白、大豆分离蛋白、玉米淀粉、姜黄、蛋黄粉中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（即食和非即食）。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》要求制订本企业标准，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。

河南德帮食品有限公司