



412121S-2021



河南省金祺香食品有限公司企业标准

Q/HJQX 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-09-07 发布

2021-09-07 实施

河南省金祺香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省金祺香食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省金祺香食品有限公司。

本标准主要起草人：杨红杰、李红敏。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、骨素为原料，加入食用盐、白砂糖、味精、生活饮用水、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、芝麻酱、豆瓣酱、豆豉、蚝油、黄贡椒、剁椒、小米辣、泡姜、腐乳、南瓜、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、五香风味、十三香风味、生姜风味、肉味香精、鱼肉风味、虾肉风味、芝士风味、番茄风味、花椒风味、辣椒风味、牛奶风味、水果风味、蔬菜风味、泡菜风味、酸菜风味、香菇风味、菌类香精中的一种或几种）、葱、洋葱、姜、蒜、菠菜、芹菜、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、甘草、孜然、辣椒、丁香、月桂叶、香茅兰、肉桂、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、姜黄、迷迭香、罗勒、牛至、百里香、芫荽、香茅、薄荷、酱腌菜（酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、酸黄瓜、酸菜中的一种或几种）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、吐温 80、 β -胡萝卜素、栀子蓝、姜黄、高粱红、甜菜红、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、辣椒油树脂、辣椒红、姜黄素、D-异抗坏血酸钠、香菇、怀山药、杏鲍菇、美味牛肝菌、茶树菇、干紫菜、魔芋粉、火腿、番茄酱罐头、芝麻、花生、麦芽糊精、食用葡萄糖、黄酒、白酒、啤酒、山梨酸钾中的几种，经预处理、调配、炒制或不炒制、杀菌或不杀菌、乳化或不乳化、灌装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。其中产品中脂肪含量大于 10% 的半固态复合调味料为含油型半固态复合调味料。

根据添加不同的原料可分为以下几种：火锅底料、半固态复合调味料、风味酱调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜禽肉应卫生、无变质、无异味，并应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.15 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.19 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.25 黄贡椒、剁椒、小米辣应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 葱、姜、蒜、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.28 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.30 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.31 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.32 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.33 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.34 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.35 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.36 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.37 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.38 香茅兰应符合 NY/T 483 的规定。

- 2.1.39 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.40 草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、姜黄、薄荷、迷迭香、百里香、肉桂、芫荽、香茅应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.42 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.43 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.44 杏鲍菇应符合 DB 35/504 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.45 美味牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.46 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.47 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.48 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.49 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.50 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.51 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.54 豆豉应符合 T/GZSX 014 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.55 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.58 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.59 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.60 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.61 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.62 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.63 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.64 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.65 啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.66 菠菜、芹菜、南瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.67 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.68 罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。

- 2.1.69 牛至应符合 GB/T 22302 的规定。
- 2.1.70 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.71 小茴香应符合 DB65/T 2010 的规定。
- 2.1.72 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.73 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.74 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.75 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.76 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.77 火腿应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.78 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.79 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.80 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.81 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.82 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.83 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.84 茶树菇应符合 GB/T 37749 的规定。
- 2.1.85 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.86 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 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	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	从样品中取出50g左右，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有气味，无异味	
滋味	具有本品固有滋味，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)	≤	50.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤	30.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （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）	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^b /（g/kg）	≤	2.0	GB 5009.83
姜黄素 ^b /（g/kg）	≤	0.1	SN/T 4890
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于含油型半固态复合调味料，其中使用发酵型配料（甜面酱）和酿造食醋的产品，酸价指标不检验； b仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验； 同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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

即食类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/(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	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10（第二法）
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
a 采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。					

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

非油型半固态复合调味料（非即食类）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。

非油型半固态复合调味料（即食类）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、菌落总数、大肠菌群。

含油型半固态复合调味料（非即食类）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、酸价、过氧化值。

含油型半固态复合调味料（即食类）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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、骨素为原料，加入食用盐、白砂糖、味精、生活饮用水、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、芝麻酱、豆瓣酱、豆豉、蚝油、黄贡椒、剁椒、小米辣、泡姜、腐乳、南瓜、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、五香风味、十三香风味、生姜风味、肉味香精、鱼肉风味、虾肉风味、芝士风味、番茄风味、花椒风味、辣椒风味、牛奶风味、水果风味、蔬菜风味、泡菜风味、酸菜风味、香菇风味、菌类香精中的一种或几种）、葱、洋葱、姜、蒜、菠菜、芹菜、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、甘草、孜然、辣椒、丁香、月桂叶、香茅兰、肉桂、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、姜黄、迷迭香、罗勒、牛至、百里香、芫荽、香茅、薄荷、酱腌菜（酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜、酸黄瓜、酸菜中的一种或几种）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、吐温 80、 β -胡萝卜素、栀子蓝、姜黄、高粱红、甜菜红、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、辣椒油树脂、辣椒红、姜黄素、D-异抗坏血酸钠、香菇、怀山药、杏鲍菇、美味牛肝菌、茶树菇、干紫菜、魔芋粉、火腿、番茄酱罐头、芝麻、花生、麦芽糊精、食用葡萄糖、黄酒、白酒、啤酒、山梨酸钾中的几种，经预处理、调配、炒制或不炒制、杀菌或不杀菌、乳化或不乳化、灌装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。其中产品中脂肪含量大于 10% 的半固态复合调味料为含油型半固态复合调味料。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》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。

河南金祺香食品有限公司