



412841S-2022



河南弥诺生物科技有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2022

半固态复合调味料

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

河南弥诺生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南弥诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘洪涛。

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。

本标准适用于以炒黄豆、鲜辣椒（经清洗、破碎）、郫县豆瓣、辣椒酱、食用盐、葡萄糖、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、白芷粉、陈皮粉、芝麻油、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、大豆油、菜籽油、蚕豆仁、番茄酱、香菇酱（香菇、大豆油、黄豆、水、鸡肉、白砂糖、食用盐、豆豉、辣椒、香辛料、味精）、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、西瓜酱、韭花酱、豆豉、酿造酱油、酿造食醋、花生油、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、蜂蜜、芝麻、蚝油、料酒、麦芽糖、白酒、小麦胚芽油、葡萄酒中的几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、味精、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、焦糖色、单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、乳糖、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精、西瓜味香精、肉味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的一种或几种，经调配混合、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原料不同将产品分为不同种类：香辣酱、复合辣椒酱、辣椒豆瓣酱、复合豆瓣酱、油辣椒调味料、复合芝麻酱、复合花生酱、复合西瓜酱、核桃调味酱、杏仁调味酱、复合甜面酱、火锅底料、海鲜风味酱、复合韭花酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 炒黄豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 鲜辣椒应符合清洁、无霉变、无污染，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.4 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

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

- 2.1.11 白芷粉、陈皮粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用牛油、食用鸡油、食用鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.17 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.18 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、西瓜酱、韭花酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.23 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.30 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.33 小麦胚芽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.35 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.36 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.38 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.42 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.45D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.47 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.49 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.50 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.53 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.54 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1883.37 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	半固态酱状	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	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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	\geq 0.1	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	\leq 25	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5	GB 5009.22
双乙酸钠 ^a , g/kg	\leq 10	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	\leq 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	\leq 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	\leq 1.0	

环己氨基磺酸钠 ^a （以环己氨基磺酸计）	≤	0.65	GB 5009.97
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
<p>注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>注 2：a 指标仅适于原料中使用该添加剂的产品；</p> <p>注 3：b 指标不适用于配料中使用发酵型配料（甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱、西瓜酱、韭花酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、冰乙酸等）的产品；</p> <p>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。</p>			

2.4 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价【不适合配料中使用发酵型配料（甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱、西瓜酱、韭花酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、冰乙酸等）的产品】、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以炒黄豆、鲜辣椒（经清洗、破碎）、郫县豆瓣、辣椒酱、食用盐、葡萄糖、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、白芷粉、陈皮粉、芝麻油、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、大豆油、菜籽油、蚕豆仁、番茄酱、香菇酱（香菇、大豆油、黄豆、水、鸡肉、白砂糖、食用盐、豆豉、辣椒、香辛料、味精）、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、西瓜酱、韭花酱、豆豉、酿造酱油、酿造食醋、花生油、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、蜂蜜、芝麻、蚝油、料酒、麦芽糖、白酒、小麦胚芽油、葡萄酒中的几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、味精、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、焦糖色、单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、乳糖、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精、西瓜味香精、肉味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的一种或几种，经调配混合、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。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，参考 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。

河南弥诺生物科技有限公司

