



413199S-2022



河南涪都小憨牛餐饮管理有限公司企业标准

Q/HYXC 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

河南涪都小憨牛餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准由河南涪都小憨牛餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：秦红虎。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）猪肉、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、脱水大蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的几种为主要原料，添加调味料酒、蚝油、辣椒酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、甜面酱、小龙虾精膏、鸡肉精膏、豆豉、芝麻中的一种或几种，辅以姜黄、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、乳酸、酵母抽提物、小麦粉、食用酵母、花生粉、花生碎、食用菌或食用菌粉（牛肝菌、鸡枞菌、松茸、羊肚菌、茶树菇、姬菇、鸡腿菇、松蘑、香菇中的一种或多种）、麦芽糊精、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒油树脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、 β -胡萝卜素、焦磷酸二氢二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、维生素E（dl- α -生育酚）、磷酸酯双淀粉、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（烤肉味香精、洋葱精油味香精、泡椒味香精、厨味香精、烤牛肉味香精、花椒精油味香精、藤椒精油味香精、辣椒味香精、浓香麻辣油味香精、风味增香味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精一种或几种），经预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

按照原料不同分为：牛肉调味酱、羊肉调味酱、鸡肉调味酱、猪肉调味酱、香辣牛肉调味酱、香辣羊肉调味酱、香辣鸡肉调味酱、香辣猪肉调味酱、牛肉臊子、羊肉臊子、鸡肉臊子、猪肉臊子。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 鲜（冻）鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 鲜（冻）猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。

2.1.5 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.21 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱应符合 S/T 3220 的规定。
- 2.1.24 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 小龙虾精膏、鸡肉精膏、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.35 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.36 花生粉、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 食用菌、食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.42 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.43 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。

- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.46 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.47 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.48 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.49 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.50 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.51 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 4.1 52 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.53 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.54 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.55 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.56 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.57 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.58 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.59 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.60 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.61 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.62 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.63 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.64 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.65 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	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
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
姜黄素 ^b ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
阿斯巴甜 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于未添加发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的产品检测。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。

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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 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	采集方案 ^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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ， /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅适用于添加肉类的产品检测。

c 仅适用于添加牛肉的产品检测。

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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价【仅适用于未添加发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的产品】、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）猪肉、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、脱水大蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的几种为主要原料，添加调味料酒、蚝油、辣椒酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、甜面酱、小龙虾精膏、鸡肉精膏、豆豉、芝麻中的一种或几种，辅以姜黄、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、乳酸、酵母抽提物、小麦粉、食用酵母、花生粉、花生碎、食用菌或食用菌粉（牛肝菌、鸡枞菌、松茸、羊肚菌、茶树菇、姬菇、鸡腿菇、松蘑、香菇中的一种或多种）、麦芽糊精、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒油树脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、 β -胡萝卜素、焦磷酸二氢二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、维生素E(d1- α -生育酚)、磷酸酯双淀粉、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（烤肉味香精、洋葱精油味香精、泡椒味香精、厨味香精、烤牛肉味香精、花椒精油味香精、藤椒精油味香精、辣椒味香精、浓香麻辣油味香精、风味增香味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精一种或几种），经预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求，制订了本企业标准，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。

河南涪都小憨牛餐饮管理有限公司