



410102S-2022



河南彰盛味业食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2022

半固态复合调味料

2022-01-13 发布

2022-01-13 实施

河南彰盛味业食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南彰盛味业食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩高鹏、李臻。

本标准自实施日起替代 Q/HZS 0002S-2021（备案号：410963S-2021）。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨/肉（猪、牛、羊、牦牛、兔、人工养殖梅花鹿、马、驴、鸡、鸭、鹅、鸽中的一种或几种）、鲜/冻动物性水产品（虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鲶鱼、鱿鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油、鱼骨油中的一种或几种）、植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油中的一种或几种）、新鲜/速冻蔬菜【上海青、生菜、白菜、芹菜、荠菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、葱、姜、蒜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种】、藻类（海带、裙带菜、紫菜中的一种或几种）、食用菌【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、平菇中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、酸萝卜、酸白菜、酸豆角中的一种或几种）、黑蒜头（以大蒜为原料，经发酵而成）、香辛料或其粉【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、大枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、紫苏、葛根、橘皮（陈皮）、薏苡仁、奇亚籽、花生仁、芝麻、米酒、黄酒、白酒、葡萄酒、料酒、食用酒精、蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲤鱼精粉、墨鱼汁、蛋黄粉、椰子粉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、番茄酱、辣椒酱、蛋黄酱、骨素、酿造酱油、酿造食醋、酸水解大豆蛋白调味液、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、冰糖、d-木糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、乳粉、酵母抽提物、大豆蛋白粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、胶原蛋白肽、生活饮用水中的多种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、小苏打（碳酸氢钠）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精【肉香风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、泡椒风味香精、烟熏风味香精、鲜味香精中的一种或几种】、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油中的一种或几种）、着色剂（焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、苯甲

酸钠、脱氢乙酸钠、维生素E (dl- α -生育酚)、赤藓糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯中的多种,经预处理、调配、炒制或熬制或调和、乳化(或均质)或不乳化(不均质)、灌装、包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料,其中产品中脂肪含量大于10%的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

根据工艺及所用原辅料不同,产品分类为:复合调味酱、火锅蘸料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 可食用鲜/冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定
- 2.1.3 食用动物油脂、骨油应符合 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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.14 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 黑蒜头应符合附录A的规定。
- 2.1.18 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、紫苏、葛根、橘皮(陈皮)、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.20 奇亚籽、花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。

- 2.1.25料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.27蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.28鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.29干制水产品、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、墨鱼汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.30蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.32黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.34豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.35豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.36腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.37番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.38辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.39蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.40骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.41酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.42酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.43酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.44白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.49d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.50食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.51味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.52鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.53鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.54菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.55海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.56咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.57乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.58酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.59大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.60玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.61马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.62麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.64生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.655'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.66琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.67乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.68瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.69黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.70乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.71乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.72辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.73羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.74甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.75 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.76柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.77柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.78冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.79小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.80 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.81单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.82食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.83大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.84八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.85黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.86辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.87洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷醇、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.88焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.89红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.90 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.91 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.92 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.93 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.94 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.95 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.96 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.97 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.98 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.99 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.100 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.101 维生素 E (dl- α -生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.102 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.103 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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	半固态膏状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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

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	≤ 70.0	GB 5009.3
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计)，g/100g	≤ 25.0	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
氨基酸态氮 (以 N 计)，g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235

^b 防腐剂	山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
	苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
	脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^b 着色剂	β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
	日落黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
	柠檬黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
	赤藓红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^b 甜味剂	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
c ³ -氯-1,2-丙二醇, mg/kg		≤	0.4	GB 5009.191
^d 甲基汞(以Hg计), mg/kg		≤	0.5	GB 5009.17
<p>注1: a仅适用于含油型半固态复合调味料, 其中酸价不适用于使用发酵型配料(黄豆酱、甜酱、豆豉、腐乳、酱腌菜)和酸性配料(柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、酿造食醋、番茄酱)的产品; b仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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规定最大使用量的比例之和不应超过1; c仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品; d仅适用于添加鲜/冻动物性水产品(虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鲶鱼、鱿鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊)、干制水产品(干贝、海米、虾米、鱼干)、蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲤鱼精粉、墨鱼汁的产品, 对于甲基汞, 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。</p> <p>注2: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。</p>				

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 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
^d 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^e 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
^f 副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

- b 不适用于不适用于以发酵制品（如豆瓣酱、豆豉、豆豉、黄豆酱、甜面酱、酱腌菜）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品；
- d 仅适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、牦牛、兔、人工养殖梅花鹿、马、驴、鸡、鸭、鹅、鸽中的一种或几种）为主料的产品；
- e 仅适用于以牛肉为主料的产品；
- f 仅适用于以鲜/冻动物性水产品（虾、蟹钳鱼、草鱼、鲶鱼、鱿鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种）、蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、墨鱼汁为主料的产品。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、酸价【不适用于使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、豆豉、黄豆酱、甜面酱、酱腌菜）和酸性配料（柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、酿造食醋、番茄酱）的产品】、过氧化值、净含量及允许短缺量；即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数【不适用于以发酵制品（如豆瓣酱、豆豉、豆豉、黄豆酱、甜面酱、酱腌菜）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品】的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



411760S-2021



杞县潘安食品有限公司企业标准

Q/QPS 0002S-2021

黑蒜制品

2021-07-28 发布

2021-07-28 实施

杞县潘安食品有限公司 发布

前 言

本标准由杞县潘安食品有限公司提出。

本标准起草单位：杞县潘安食品有限公司。

本标准主要起草人：潘亚峰、张鹏、李高飞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/QPS 0002S-2018，备案号：411996S-2018，备案日期：
2018-7-3。



黑蒜制品

1 范围

本标准规定了黑蒜制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜大蒜为原料，经发酵、冷却、包装加工而成的黑蒜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.2 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	完整蒜头状	
色 泽	表皮灰白色或褐色，内部深褐色至黑色	
气、滋味	具有相应品种黑蒜制品固有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味

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	≤ 52	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 6	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
甲胺磷，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.103
敌敌畏，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
杀螟硫磷，mg/kg	≤ 0.5	GB/T 14553
氯菊酯，mg/kg	≤ 1.0	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	100	5000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群的检测。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜大蒜为原料，经发酵、冷却、包装加工而成的黑蒜制品。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，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。

杞县潘安食品有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨/肉（猪、牛、羊、牦牛、兔、人工养殖梅花鹿、马、驴、鸡、鸭、鹅、鸽中的一种或几种）、鲜/冻动物性水产品（虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鲶鱼、鱿鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油、鱼骨油中的一种或几种）、植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油中的一种或几种）、新鲜/速冻蔬菜【上海青、生菜、白菜、芹菜、芥菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、葱、姜、蒜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种】、藻类（海带、裙带菜、紫菜中的一种或几种）、食用菌【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、平菇中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、酸萝卜、酸白菜、酸豆角中的一种或几种）、黑蒜头（以大蒜为原料，经发酵而成）、香辛料或其粉【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荜拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、大枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、紫苏、葛根、橘皮（陈皮）、薏苡仁、奇亚籽、花生仁、芝麻、米酒、黄酒、白酒、葡萄酒、料酒、食用酒精、蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲤鱼精粉、墨鱼汁、蛋黄粉、椰子粉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、番茄酱、辣椒酱、蛋黄酱、骨素、酿造酱油、酿造食醋、酸水解大豆蛋白调味液、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、冰糖、d-木糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、乳粉、酵母抽提物、大豆蛋白粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、胶原蛋白肽、生活饮用水中的多种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、小苏打（碳酸氢钠）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精【肉香风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、泡椒风味香精、烟熏风味香精、鲜味香精中的一种或几种】、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油中的一种或几种）、着色剂（焦糖色、红曲红、红曲米、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、赤藓红中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、维生素E（dl-α-生育酚）、赤藓糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯中的多种，经预处理、调配、炒制或熬制或调和、乳化（或均质）或不乳化（不均质）、灌装、包装等工艺加工而成的含两种

或两种以上调味料的即食半固态复合调味料，其中产品中脂肪含量大于10%的半固体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，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。

河南彰盛味业食品有限公司

H N

Q B