



410128S-2022



河南省恒水食用油有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2022

---

# 半固态复合调味料

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

---

河南省恒水食用油有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省恒水食用油有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱恒水。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HHS 0002S-2021（备案号：412773S-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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、豆腐乳粉、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、豆瓣酱、韭菜花、姜、蒜、葱、蚝油、火腿、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、辣椒、芝麻、花生仁（经粉碎）、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、白砂糖、料酒、咖喱粉、香辛料粉（姜、葱、蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、月桂叶中的一种或多种）、果糖中的多种为原料，加入或不加入韭花酱调味粉、虾米、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼中的一种或几种，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇、山梨糖醇、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、红曲米、辣椒红、柠檬黄、日落黄、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、酵母抽提物中的一种或多种，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、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。

根据原辅料及工艺不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.3 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.4 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.5 豆腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 韭菜花、姜、蒜、葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。

- 2. 1. 12酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2. 1. 13酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2. 1. 14菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2. 1. 15大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2. 1. 16玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2. 1. 17橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2. 1. 18葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2. 1. 19棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2. 1. 20花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2. 1. 21辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2. 1. 22芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2. 1. 23花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2. 1. 24食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2. 1. 25味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2. 1. 26鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2. 1. 27鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 和 GB 31644 的规定。
- 2. 1. 28白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2. 1. 29料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2. 1. 30咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2. 1. 31香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2. 1. 32果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2. 1. 33韭花酱调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2. 1. 34虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2. 1. 35虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2. 1. 36虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2. 1. 37鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2. 1. 38咸鱼、瑶柱（干贝）应符合 GB 10136 的规定。
- 2. 1. 39山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 40苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 41双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2. 1. 42脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2. 1. 43乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 的规定。
- 2. 1. 44乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886. 100 的规定。

- 2.1.45  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合卫计委关于批准  $\epsilon$ -聚赖氨酸等4种食品添加剂新品种等的公告(2014年第5号)的规定。
- 2.1.46丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.47蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.48海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.49聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.50麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.51山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.52琥珀酸二钠(干贝素)应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.53环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.54乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.55天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.56三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.57红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.58红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.59辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.61日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.62酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.63羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.64卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.65黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.66瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.67果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.68磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.695'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.70L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.71柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.72酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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	取样品1份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色澤	
气味、滋味	具有本产品应有的气、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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g (仅适用于使用食用盐的产品)	≤ 40.0	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 <sup>a</sup> (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	花生酱添加量30%-60%的产品 ≤ 9.0 其他产品 ≤ 5.0	GB 5009.22
双乙酸钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
°酸价(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

a 仅适用于使用水产动物及其制品的原料；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。

b 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

c 不适用于使用豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋的产品；

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;  
\*该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
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

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。  
<sup>b</sup> 不适用于使用发酵性配料(豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋)且后序无熬制工艺的产品。

## 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 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、水分、食用盐(仅适用于使用食用盐的产品)、酸价【不适用于使用豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋的产品】、过氧化值、菌落总数【不适用于使用发酵制品(豆腐乳、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋)为主料且后序无熬制工艺的产品】、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、豆腐乳粉、黄豆酱、甜面酱、韭花酱、郫县豆瓣酱、豆瓣酱、韭菜花、姜、蒜、葱、蚝油、火腿、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、辣椒、芝麻、花生仁（经粉碎）、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、白砂糖、料酒、咖喱粉、香辛料粉（姜、葱、蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、月桂叶中的一种或多种）、果糖中的多种为原料，加入或不加入韭花酱调味粉、虾米、虾油、虾酱、鱼露、瑶柱（干贝）、咸鱼中的一种或几种，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、麦芽糖醇、山梨糖醇、琥珀酸二钠（干贝素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、红曲红、红曲米、辣椒红、柠檬黄、日落黄、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、酵母抽提物中的一种或多种，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、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。

本标准中部分产品芝麻酱的含量为 25%~60%，花生酱的含量为 30%~60%。根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>≤5.0 μg/kg，花生酱（属花生及其制品）的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>≤20.0 μg/kg。故将花生酱添加量 30%~60%的产品黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>的限量定为≤9.0 μg/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省恒水食用油有限公司