



410201S-2022



河南省巧手翁调味品有限公司企业标准

Q/HQT 0001S-2022

调味酱（半固态复合调味料）

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

河南省巧手翁调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省巧手翁调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：翁德争。

本标准自发布实施日起替代 Q/HQT 0001S-2021。

H N

Q B

调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了调味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（菜籽油、大豆油、芝麻油、花生油中的一种）、蒸鱼豉油（酿造酱油）、酿造食醋、蚝油、蚝汁、香菇、黄豆、芝麻（研磨）、花生（研磨）、蚕豆仁、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、西瓜酱、番茄酱、芝麻酱、盐渍辣椒、白砂糖、鸡精调味料、鸡肉、牛肉、榨菜、竹笋、香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、小麦粉、食用盐、食用酒精、火腿、果葡糖浆、葡萄糖浆中的多种为主要原料，添加虾米、干贝、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、食用香精（牛肉粉、黑胡椒香精、番茄香精、排骨香精、焦糖香精、香辣香精、咸味香精中的一种或几种）、味精（谷氨酸钠）、5’-呈味核苷酸二钠、黄原胶、三氯蔗糖、红曲米、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、赤藓红中的多种，经调配、熬制、包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调味酱（半固态复合调味料）。

根据添加原料不同分为以下几种：香菇拌饭酱（香辣）、香菇拌饭酱（原味）、香菇酱（香辣）、香菇酱（原味）、鸡肉香菇拌饭酱（香辣）、鸡肉香菇拌饭酱（原味）、牛肉香菇酱（香辣）、牛肉香菇酱（原味）、牛肉酱（鲜辣）、牛肉酱（五香）、油泼辣子调味酱、芝麻花生酱、山竹笋牛肉酱（鲜辣）、山竹笋牛肉酱（五香）、野山椒牛肉酱（鲜辣）、野山椒牛肉酱（特辣）、山竹笋香菇酱（鲜辣）、山竹笋香菇酱（五香）、野山椒辣子鸡酱（麻辣）、野山椒辣子鸡酱（香辣）、蒜蓉辣椒酱（香辣王）、蒜蓉辣椒酱（特辣王）、干黄酱调味酱、黄豆酱调味酱、红油豆瓣酱、甜面酱调味酱、香油红尖椒调味酱、西瓜黄豆酱、番茄酱调味酱、黄豆酱调味酱、柱候酱调味酱、排骨酱调味酱、叉烧酱调味酱。

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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 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 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。

2.1.7 蒸鱼豉油（酿造酱油）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.9 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.10 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.18 西瓜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 盐渍辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 鸡肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.25 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.26 竹笋应符合 DB43/T 193 的规定。
- 2.1.27 香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.31 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.32 火腿应符合 GB/T 19088 的规定。
- 2.1.33 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.34 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.41 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.42 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.43 5' -呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.45 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.46 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.47 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.48 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.49 赤藓红应符合GB 17512.1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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 20	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
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验;			
b 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 酸价指标不适用;			
c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验;			
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 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

b 仅适用于添加牛肉制品的产品检验;

c 仅适用于添加肉制品的产品检测。

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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数【即食产品】、
大肠菌群【即食产品】、酸价【仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸
度调节剂等）的，酸价指标不适用】、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用植物油（菜籽油、大豆油、芝麻油、花生油中的一种）、蒸鱼豉油（酿造酱油）、酿造食醋、蚝油、蚝汁、香菇、黄豆、芝麻（研磨）、花生（研磨）、蚕豆仁、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、西瓜酱、番茄酱、芝麻酱、盐渍辣椒、白砂糖、鸡精调味料、鸡肉、牛肉、榨菜、竹笋、香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、小麦粉、食用盐、食用酒精、火腿、果葡糖浆、葡萄糖浆中的多种为主要原料，添加虾米、干贝、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、食用香精（牛肉粉、黑胡椒香精、番茄香精、排骨香精、焦糖香精、香辣香精、咸味香精中的一种或几种）、味精（谷氨酸钠）、5’-呈味核苷酸二钠、黄原胶、三氯蔗糖、红曲米、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、赤藓红中的多种，经调配、熬制、包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调味酱（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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准不含有水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省巧手翁调味品有限公司

