



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
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；</p> <p>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；</p> <p>c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；</p> <p>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。</p>			

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
<p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>b 仅适用于添加牛肉制品的产品检验；</p> <p>c 仅适用于添加肉制品的产品检测。</p>					

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