



413439S-2022



河南省阿衡调味料有限公司企业标准

Q/HAT 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

河南省阿衡调味料有限公司 发布

前 言

本标准由河南省阿衡调味料有限公司提出。

本标准起草单位：河南省阿衡调味料有限公司。

本标准主要起草人：张尊生。

本标准自发布之日起代替标准 Q/HAT 0001S-2022（备案号：410859S-2022）。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、牛油、起酥油、鸡油、猪油、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、甜面酱、生活饮用水、豆制品【人造肉（大豆、生活饮用水）、大豆蛋白素肉】、芝麻、香菇、牛肉、鸡肉、大豆、花生酱、芝麻酱、番茄、番茄酱、虾米、榨菜、食用盐、味精、白砂糖、玉米淀粉、鸡精调味料、冰糖、金瓜、泡辣椒、酿造酱油（含焦糖色）、醪糟、腐乳、酿造食醋、黄酒、香辛料【洋葱、葱、蒜、姜、八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、丁香、草果、山奈、桂皮、高良姜、香叶（月桂叶）、白胡椒、黑胡椒、辣椒、豆蔻中的一种或多种】、白芷、陈皮（橘皮）、牛肉粉调味料、酵母抽提物、蚝油中的多种为原料，添加或不添加山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、花椒油、醋酸调味汁（生活饮用水、酿造食醋、冰乙酸）、冰乙酸、辣椒油树脂、辣椒红、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精中的一种或几种）、三氯蔗糖中的一种或多种，经前处理、配料、炒制或不炒制、搅拌或不搅拌、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

按食用方式不同分为：即食半固态复合调味料和非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.10 豆制品（人造肉、大豆蛋白素肉）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.20 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 白芷、高良姜、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.23 榨菜应符合 GH/T 1011 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.25 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.29 小茴香、草果、香叶（月桂叶）、豆蔻、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.32 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.33 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.34 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.35 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.38 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.39 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.40 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.41 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.43 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.44 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.45 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.46 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.47 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.48 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.49 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.50 金瓜、番茄应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.51 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.52 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.53 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.54 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.57 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.58 醋酸调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.59 泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.60 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。

2.1.61 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.62 蚝油应符合 GB/T 21999 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	具有产品应有的性状	取 100g 样品, 将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中, 在自然光下用肉眼观察其色泽、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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 80.0	GB 5009.3
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价 ^a (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
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2: a 使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 此项不适用。		
注 3: b 指标仅限于含有虾米的产品检验。		
注 4: c 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。		

2.4 微生物限量

即食半固态复合调味料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 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. 3 MPN 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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

非即食半固态复合调味料的出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的, 此项不适用】、过氧化值的检验; 即食半固态复合调味料的出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的, 此项不适用】、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、牛油、起酥油、鸡油、猪油、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、甜面酱、生活饮用水、豆制品【人造肉（大豆、生活饮用水）、大豆蛋白素肉】、芝麻、香菇、牛肉、鸡肉、大豆、花生酱、芝麻酱、番茄、番茄酱、虾米、榨菜、食用盐、味精、白砂糖、玉米淀粉、鸡精调味料、冰糖、金瓜、泡辣椒、酿造酱油（含焦糖色）、醪糟、腐乳、酿造食醋、黄酒、香辛料【洋葱、葱、蒜、姜、八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、丁香、草果、山奈、桂皮、高良姜、香叶（月桂叶）、白胡椒、黑胡椒、辣椒、豆蔻中的一种或多种】、白芷、陈皮（橘皮）、牛肉粉调味料、酵母抽提物、蚝油中的多种为原料，添加或不添加山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、花椒油、醋酸调味汁（生活饮用水、酿造食醋、冰乙酸）、冰乙酸、辣椒油树脂、辣椒红、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精中的一种或几种）、三氯蔗糖中的一种或多种，经前处理、配料、炒制或不炒制、搅拌或不搅拌、灌装、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。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》的要求制订本企业标准，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。

河南省阿衡调味料有限公司

QB