



410258S-2022



河南零零伍捌食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

河南零零伍捌食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南零零伍捌食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：张林玉。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、西红柿、食用菌（香菇、茶树菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜香型类香精、肉味增香剂、排骨味香精的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分为不同类别：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 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 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.11 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.12 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.13 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.14 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.15 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.19 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.28 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.29 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 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 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.36 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.40 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.41 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.42 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.43 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.44 姜、葱、蒜、洋葱、西红柿应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.45 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.46 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.47 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.48 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.49 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.50 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.52 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.565' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.58 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.59 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.60 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.61 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.62 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	从样品中随机取出适量, 置于洁净白瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 温开水漱口后, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 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	≤ 30.0	GB 5009. 44
^a 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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
^b 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009. 185

注1: a不适用于含发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳) 和酸性配料 (西红柿、番茄调味酱、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸) 的产品; b仅适用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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

注2: *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

即食类产品的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, 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

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 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、净含量及允许短缺量、酸价【不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（西红柿、番茄调味酱、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品】、过氧化值，即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、西红柿、食用菌（香菇、茶树菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜香型类香精、肉味增香剂、排骨味香精的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成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，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。

河南零零伍捌食品有限公司