



410019S-2022



商丘市恒旺食品有限公司企业标准

Q/SHS 0001S-2022

---

# 半固态复合调味料

2022-01-05 发布

2022-01-05 实施

---

商丘市恒旺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市恒旺食品有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院和商丘市恒旺食品有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、褚继锋。

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、检验方法等。

本标准适用于以生活饮用水、花生酱、芝麻酱、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣、番茄酱、韭菜酱、腐乳、白芝麻、花生、鱼露、黄酒、鸡蛋原液、白砂糖、红糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、脱脂奶粉、可可粉、炼乳、酿造酱油、酿造食醋、柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、番茄汁、苹果汁、蚝汁、牛肉、猪肉、腌辣椒、香菇、大豆膳食纤维、谷氨酸钠（味精）、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料粉（黑胡椒、胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、豆蔻中的一种或几种）、食用玉米淀粉、氢化大豆油中的多种为主要原料，添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、黄原胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、食用香精（甜味香精、牛肉膏、番茄香精、咸味香精、酱香膏、蓝莓香精、草莓香精、芒果香精、黑胡椒香精、鸡肉香精、蚝油香精中的一种或几种）、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、赤藓红、红曲红、胭脂红、辣椒红、诱惑红（不适用各类沙拉酱）、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、纳他霉素（适用各类沙拉酱）、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、甘草酸一钾、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的多种，经调配、熬制、灌装、包装加工而成的含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。

根据添加原料不同分为以下几种：火锅蘸料、甜辣酱（半固态复合调味料）、番茄沙司（半固态复合调味料）、沙拉酱（半固态复合调味料）、香辣红油（半固态复合调味料）、油辣椒、香菇酱、牛肉酱、香辣酱、黑胡椒酱、蓝莓沙拉酱（半固态复合调味料）、草莓沙拉酱（半固态复合调味料）、芒果沙拉酱（半固态复合调味料）、风味甜面酱（半固态复合调味料）、黑椒酱（半固态复合调味料）、烧烤酱、辣椒酱、浓缩鸡汁调味料（半固态复合调味料）、蚝油半固态复合调味料、花生调味酱、芝麻调味酱、蒜蓉辣酱、鱼香肉丝酱、手抓饼酱（调味酱）、葱油拌面汁调味酱、油醋汁调味酱、麻辣油醋汁调味酱、凉皮调味酱、火鸡味面酱、黄焖鸡味酱（调味酱）、红油酱。

## 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 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 韭菜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.10 白芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.12 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋原液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.22 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.23 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.26 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.27 牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.28 腌辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.29 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.30 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.31 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 香辛料粉（黑胡椒、胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.49 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.50 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.51 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.52 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.53 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.55 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.56  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.57 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.58 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.59 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.60 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.61 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.62 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.63 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.64 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.65 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.66 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.67 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.68 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.69 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.70 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.71 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.72 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.73 氢化大豆油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.74 苹果汁、柠檬汁、番茄汁应符合 GB/T 31121 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
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
纳他霉素残留量 <sup>a</sup> ，mg/kg	≤ 10	GB/T 21915
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
酸价(以脂肪计)(KOH) <sup>b</sup> ，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) <sup>b</sup> ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计)，g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
赤藓红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2(仅限沙拉酱)	GB 5009.35
		0.5(其他)	
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
亮蓝 <sup>a</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤	0.5	SN/T 1743
展青霉素 <sup>d</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

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；

d 仅适用于添加苹果汁产品的检验；

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。

本标准中的水产调味品中不含鱼类调味品。

## 2.4 微生物限量

水产调味品、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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>e</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

b 仅适用于水产调味品的检测；

d 仅适用于添加牛肉的产品检验；

e 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、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）、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，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。型式检验按国家相关规定执行。



## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、花生酱、芝麻酱、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣、番茄酱、韭菜酱、腐乳、白芝麻、花生、鱼露、黄酒、鸡蛋原液、白砂糖、红糖、食用盐、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、脱脂奶粉、可可粉、炼乳、酿造酱油、酿造食醋、柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、番茄汁、苹果汁、蚝汁、牛肉、猪肉、腌辣椒、香菇、大豆膳食纤维、谷氨酸钠（味精）、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油中的一种或几种）、香辛料粉（黑胡椒、胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、豆蔻中的一种或几种）、食用玉米淀粉、氢化大豆油中的多种为主要原料，添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、黄原胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、食用香精（甜味香精、牛肉膏、番茄香精、咸味香精、酱香膏、蓝莓香精、草莓香精、芒果香精、黑胡椒香精、鸡肉香精、蚝油香精中的一种或几种）、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、赤藓红、红曲红、胭脂红、辣椒红、诱惑红（不适用各类沙拉酱）、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、纳他霉素（适用各类沙拉酱）、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、甘草酸一钾、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的多种，经调配、熬制、灌装、包装加工而成的含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《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。

本标准中 D-异抗坏血酸钠作用抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市恒旺食品有限公司