



410021S-2022



河南和善港食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-01-05 发布

2022-01-05 实施

河南和善港食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南和善港食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李忠杰、张海威。

本标准自发布起替代 Q/HHS 0001S-2020。

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。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、花生酱、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、乳清粉、鸡蛋、乳清蛋白粉、浓缩苹果汁、乳粉、黄油、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、果糖、蜂蜜、食用盐、香辛料粉（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱中的一种或几种）、白菜、食用玉米淀粉、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、酸豆角、竹笋、茭笋、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、番茄、番茄酱、蒲公英、香椿、鸡肉、牛肉、鸡蛋黄、青椒、西瓜、花生、葵瓜子、黄豆、蚕豆、核桃仁、大豆、芝麻、调味料酒、酒精、蚝油、蚝汁中的几种为主要原料，添加谷氨酸钠、麦芽糖浆、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、D-异抗坏血酸钠、冰醋酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、黄原胶、酪蛋白酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、麦芽酚、乳酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、赤藓红、红曲红、诱惑红（不适用各类沙拉酱）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、辣椒红、食用香精（酸甜香精、香甜香精、鸡味香精、焦糖香精、铁板鱿鱼味香精、咸味香精、酸辣香精、牛肉味香精、辣椒香精中的一种）、复配抗氧化剂（茶多酚、抗坏血酸）中的多种，经过混合、熬制或浓缩、冷却、灌装加工而成的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：香菇酱、杏鲍菇酱、金针菇酱、茶树菇酱、拌饭酱、蒜蓉辣椒酱、红油剁椒酱、酸豆角酱、鲜椒竹笋酱、辣椒调味酱、鲜椒茭笋酱、玫瑰花酱、桂花酱、番茄调味酱、番茄沙司调味酱、黑胡椒酱、蒜蓉酱、蒲公英辣椒酱、香椿酱、香椿辣椒酱、鸡肉酱、牛肉酱、油泼辣子、五仁酱、烧椒酱、鸡蛋黄调味酱、青椒酱、大豆调味酱、烧烤酱、甜辣酱、油醋汁调味酱、红烧酱料调味酱、蚝油调味酱、蓝莓沙拉酱、草莓沙拉酱、蜂蜜沙拉酱、香甜沙拉酱、芥末沙拉酱、酸奶沙拉酱、黄焖鸡料（半固态复合调味料）、红烧肉料（半固态复合调味料）、煎饼果子酱、烤面筋酱、手抓饼酱、辣白菜酱、风味黄豆酱、鲜味黄豆酱、风味甜面酱、香辣酱、辣椒酱、酱豆、鸡味酱、红油豆瓣（半固态复合调味料）、炸鸡酱、石锅拌饭酱、烤肉酱、酸辣白菜汤酱、铁板鱼酱料（半固态复合调味料）、青芥酱、浓缩鸡汁半固态复合调味料、兰州拉面料半固态复合调味料、热干面酱、煮面调味酱、香辣虾酱料、烩面汤料半固态复合调味料、沙拉酱、浓汤宝半固态复合调味料、红烧牛肉面酱、金汤酸辣酱、过桥米线底料半固态复合调味料。

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 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。

- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.13 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 香辛料粉（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇应符合 NY/T 749 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 酸豆角应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 竹笋应符合 DB4418/T 012 的规定。
- 2.1.27 莴笋应符合 DB52/T 488.7 的规定。
- 2.1.28 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。
- 2.1.29 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.30 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.31 蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.32 香椿应符合 DB13/T 2915 的规定。
- 2.1.33 鸡肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.34 鸡蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 青椒应符合 DB1303/T 142 的规定。
- 2.1.36 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.37 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.38 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 冰醋酸应符合 GB 1886.85 或 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.53 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.54 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.55 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.56 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.57 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.58 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.59 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.60 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.61 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.62 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.63 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.64 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.66 食用香精（酸甜香精、香甜香精、鸡味香精、焦糖香精、铁板鱿鱼味香精、咸味香精、酸辣香

精、牛肉味香精、辣椒香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.67 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.68 花生、葵瓜子、黄豆、蚕豆、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.69 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.70 复配抗氧化剂（茶多酚、抗坏血酸）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.71 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.72 果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。

2.1.73 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.74 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.75 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.76 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.77 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.78 酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.79 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.80 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。

2.1.81 蚝汁应符合 SB/T 11191 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
总酸(以乙酸计)，g/100g	≤ 4.0	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 20	GB 5009.44
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.5（除各类沙拉酱）	GB 5009.35
		0.2（各类沙拉酱）	
赤藓红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
茶多酚 ^a （以儿茶素计），g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
甲基汞 ^d （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 仅适用于添加浓缩苹果汁产品的检验； c 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； d 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、抗氧化剂）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

水产调味品、即食调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, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
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
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
注: ^a 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。					

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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、花生酱、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、乳清粉、鸡蛋、乳清蛋白粉、浓缩苹果汁、乳粉、黄油、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、果糖、蜂蜜、食用盐、香辛料粉（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱中的一种或几种）、白菜、食用玉米淀粉、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、酸豆角、竹笋、莴笋、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、番茄、番茄酱、蒲公英、香椿、鸡肉、牛肉、鸡蛋黄、青椒、西瓜、花生、葵瓜子、黄豆、蚕豆、核桃仁、大豆、芝麻、调味料酒、酒精、蚝油、蚝汁中的几种为主要原料，添加谷氨酸钠、麦芽糖浆、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、D-异抗坏血酸钠、冰醋酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、黄原胶、酪蛋白酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、麦芽酚、乳酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、赤藓红、红曲红、诱惑红（不适用各类沙拉酱）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、辣椒红、食用香精（酸甜香精、香甜香精、鸡味香精、焦糖香精、铁板鱿鱼味香精、咸味香精、酸辣香精、牛肉味香精、辣椒香精中的一种）、复配抗氧化剂（茶多酚、抗坏血酸）中的多种，经过混合、熬制或浓缩、冷却、灌装加工而成的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南和善港食品有限公司