



410428S-2022



河南奕扬食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2022

# 半固态复合调味料

2022-02-10 发布

2022-02-10 实施

河南奕扬食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南奕扬食品有限公司提出。

本标准由河南奕扬食品有限公司和商丘市食品药品检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：蒋俊春、常西平。

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。

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、辣椒酱、甜面酱、韭菜花酱（半固态复合调味料）（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、花生酱、芝麻酱、虾酱、豆腐乳、鲜辣椒、鲜剁椒、鲜黄灯笼椒、鲜朝天椒、豆豉、牛肉、鸡肉、猪肉、芝麻、花生仁、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、食用菌（鸡腿菇、滑子菇、牛肝菌、姬菇、香菇中的一种或多种）、虾皮、鱼露、蚝汁、人造奶油、鲜蛋黄液（鲜鸡蛋）、酱腌菜（泡青菜、小米椒、泡姜、泡辣椒中的一种或多种）、食用盐、白砂糖、黄酒、果葡糖浆、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡肉粉、菇精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造食醋、酿造酱油、食用酒精、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、橄榄油、芥末油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、起酥油（含丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯）、香辛料或料粉（八角、干辣椒、花椒、麻椒、桂皮、小茴香、孜然、姜黄、葱、大蒜、生姜、芥末、洋葱、黑胡椒、白胡椒、红葱头、砂仁、山奈、甘草、高良姜、丁香、月桂叶、肉豆蔻、青花椒、草果中的一种或多种）、白芷、玉米淀粉中的几种为主要原料，添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、纽甜、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、焦亚硫酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红、赤藓红、日落黄、柠檬黄、焦糖色、食品用香精（猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、番茄风味香精、黑胡椒风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精、咸味香精中的一种或多种）中的一种或几种，经原料预处理、配料、搅拌、炒制或不炒制、冷却、灌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半固态复合调味料，其中产品中脂肪含量大于10%的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为以下几种：火锅底料、风味酱复合调味料、油辣椒。

## 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 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 鲜辣椒、鲜剁椒、鲜黄灯笼椒、鲜朝天椒应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 酱腌菜（泡青菜、小米椒、泡姜、泡辣椒）应符合 GB 2714 的规定。

2.1.5 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.13 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.14 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 豆豉应符合 DBS53/ 004 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 豆腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 豆瓣酱应符合GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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 大豆组织蛋白、大豆植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.25 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.26 虾酱应符合SB/T 10525的规定。
- 2.1.27 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.28 鱼露应符合SB/T 10324的规定。
- 2.1.29 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 香辛料或料粉（八角、干辣椒、花椒、麻椒、桂皮、小茴香、孜然、姜黄、葱、大蒜、生姜、芥末、洋葱、黑胡椒、白胡椒、红葱头、砂仁、山奈、甘草、高良姜、丁香、月桂叶、肉豆蔻、青花椒、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定
- 2.1.33 牛肉、猪肉、鸡肉应卫生、无变质、无异味，并符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100 的规定。

- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合GB 25547 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.41 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.42 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.45 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.48 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.49 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.51 食品用香精（猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、番茄风味香精、黑胡椒风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精、咸味香精）应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.52 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.53 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.54 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.55 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.56 韭菜花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.57 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.59 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.60 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.61 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.62 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.63 起酥油应符合GB/T 38069的规定。
- 2.1.64 浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.65 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.66 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.67 蚝汁应符合SB/T 11191和GB 10133的规定。

- 2.1.68 人造奶油应符合LS/T 3217的规定。
- 2.1.69 鲜蛋黄液（鲜鸡蛋）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.70 鸡肉粉应符合GB 2726的规定。
- 2.1.71 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。
- 2.1.72 芥末油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.73 食用菌（鸡腿菇、滑子菇、牛肝菌、姬菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.74 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.75 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.76 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.77 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

## 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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	≤ 35	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (水产调味品除外)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 (鱼类调味品)	
	≤ 0.5 (其他水产调味品)	
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140

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
纽甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
焦亚硫酸钠 <sup>a</sup> (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
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
酸价 (KOH) (以脂肪计) <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
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素 <sup>d</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：1、\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

3、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；

4、b 酸价、过氧化值指标仅适用于含油型产品；其中使用发酵型配料（如豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、韭花酱等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品，酸价指标不适用；

5、c 仅适用于以水产及其制品（虾酱、虾皮、鱼露、蚝汁）为原料的产品检验；

6、d 仅适用于添加浓缩苹果汁的检验；

7、对于无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷

## 2.4 微生物限量

水产调味品和即食类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 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
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>	
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>f</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
副溶血性弧菌 <sup>e</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
<p>1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；</p> <p>2、b 不适用于以发酵制品（如豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、豆腐乳、韭花酱等）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品；</p> <p>3、d 仅适用于添加牛肉的产品检验；</p> <p>4、e 仅适用于以水产及其制品（虾酱、虾皮、鱼露、蚝汁）为主要原料的产品检验；</p> <p>5、f 仅适用于添加牛肉、鸡肉、猪肉的产品检验；</p>					

## 2.5 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。

## 2.6 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。

## 2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价【仅适用于含油型产品，且未使用发酵型配料（如豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、豆腐乳、韭花酱等）和酸性配料的产品】、过氧化值（仅适用于含油型产品），水产调味品和即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数【不适用于以发酵制品（如豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、韭花酱等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品】的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、辣椒酱、甜面酱、韭菜花酱（半固态复合调味料）（韭菜花、水、食用盐、味精、苯甲酸钠）、花生酱、芝麻酱、虾酱、豆腐乳、鲜辣椒、鲜剁椒、鲜黄灯笼椒、鲜朝天椒、豆豉、牛肉、鸡肉、猪肉、芝麻、花生仁、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、食用菌（鸡腿菇、滑子菇、牛肝菌、姬菇、香菇中的一种或多种）、虾皮、鱼露、蚝汁、人造奶油、鲜蛋黄液（鲜鸡蛋）、酱腌菜（泡青菜、小米椒、泡姜、泡辣椒中的一种或多种）、食用盐、白砂糖、黄酒、果葡糖浆、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡肉粉、菇精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造食醋、酿造酱油、食用酒精、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、橄榄油、芥末油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、起酥油（含丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯）、香辛料或料粉（八角、干辣椒、花椒、麻椒、桂皮、小茴香、孜然、姜黄、葱、大蒜、生姜、芥末、洋葱、黑胡椒、白胡椒、红葱头、砂仁、山奈、甘草、高良姜、丁香、月桂叶、肉豆蔻、青花椒、草果中的一种或多种）、白芷、玉米淀粉中的几种为主要原料，添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、纽甜、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、焦亚硫酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红、赤藓红、日落黄、柠檬黄、焦糖色、食品用香精（猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、番茄风味香精、黑胡椒风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精、咸味香精中的一种或多种）中的一种或几种，经原料预处理、配料、搅拌、炒制或不炒制、冷却、灌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半固态复合调味料，其中产品中脂肪含量大于10%的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。