



410438S-2022



郑县黄班长食品有限公司企业标准

Q/JHS 0005S-2022

半固态复合调味料

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

郑县黄班长食品有限公司 发布

前 言

本标准由郟县黄班长食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：黄普坚。

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、棕榈油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、骨汤【以牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，添加食用牛油、食用羊油、食用鸡油、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈、白芷、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种】、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、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、骨素（鸡骨素、羊骨素、牛骨素的一种或几种）、香菇酱（复合调味料）（以植物油、香菇为原料，加入郫县豆瓣酱、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、芝麻、鸡精、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾中的几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞子、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、西红柿、香菇、香菇粉、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加谷氨酸钠、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（肉味香精、辛香型香精、鲜味香精、咸味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、维生素E（抗氧化剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、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，产品分类为：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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 骨汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.14 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.24 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.31 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.33 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.34 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 白果、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.36 姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、西红柿应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.37 香菇、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.39 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.40 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 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 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.49 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.50 维生素 E 应符合 GB 1886.233 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。

2.2 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: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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、酿造食醋、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸)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。

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
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
^d 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
b 仅适用于以牛肉为主料的产品;
d 仅适用于以鲜(冻)畜、禽产品(鸡肉、牛肉、羊肉)为主料的产品。

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、酿造食醋、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸)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。

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、棕榈油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、骨汤【以牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，添加食用牛油、食用羊油、食用鸡油、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈、白芷、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种】、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、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、骨素（鸡骨素、羊骨素、牛骨素的一种或几种）、香菇酱（复合调味料）（以植物油、香菇为原料，加入郫县豆瓣酱、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、芝麻、鸡精、食用盐、白砂糖、香辛料、山梨酸钾中的几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞子、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、西红柿、香菇、香菇粉、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加谷氨酸钠、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（肉味香精、辛香型香精、鲜味香精、咸味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、维生素E（抗氧化剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、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。或不预处理、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。