



410344 S-2022



河南创新研霖食品科技有限公司企业标准

Q/HCYS 0001S-2022

半固态复合调味料（含油型）

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南创新研霖食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南创新研霖食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南创新研霖食品科技有限公司。

本标准主要起草人：陈瑞红。

H N
Q B

半固态复合调味料（含油型）

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（含油型）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、食用植物调和油、菜籽油、起酥油、牛油、鸡油、猪油、泡小米椒、泡辣椒、泡姜、盐渍青菜、番茄酱、XO酱（大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、食用盐、白砂糖、葱头、蚝油、脱水大蒜）、辣椒酱、沙茶酱（大豆油、扁鱼、大蒜头、香辛料、葱末、辣椒粉、小虾头、食用盐）、香辣酱（酿造酱油、辣椒干、菜籽油、生活饮用水、芝麻、花椒、胡椒、八角、香辛料、谷氨酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾）、调味酱（白砂糖、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、豆豉、郫县豆瓣、牛肉、鸡肉、猪肉中的多种为原料，添加香菇、平菇、牛肝菌、松茸、茶树菇、鸡腿菇、番茄、青椒、洋葱、香菜（芫荽）、芹菜、生姜、大蒜、大葱、小葱、白砂糖、鸡精、味精、食用盐、木姜子油、蚝油、黄豆酱、酿造酱油、酵母抽提物、白酒、黄酒、冰糖、水解大豆蛋白粉、腐乳、芝麻、油炸花生仁、满口香（半固态复合调味料）（大豆油、大豆、花生、豆豉、辣椒、味精、鸡精、食用盐、花椒、芝麻、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、咖喱粉、鱼干、芝麻酱、花生酱、虾酱、陈皮、草果、桂皮、丁香、白芷、孜然、姜黄、胡椒、黑胡椒、花椒、辣椒、山奈、香叶（月桂叶）、豆蔻、荜拨、高良姜、桂皮、小茴香、甘草、八角、干姜、香茅、罗汉果、紫苏、栀子、柠檬干、番茄粉、酱油粉、甜面酱、冰花酸梅酱、料酒、海米、核桃仁、腰果、酥豌豆、芽菜、泡萝卜、橄榄菜、酸水解大豆蛋白调味液、蛋黄粉、纯虾皮、鸡蛋、果葡糖浆中的多种，添加或不添加双乙酸钠、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、 β -胡萝卜素、栀子黄、焦糖色、鸡肉香精、牛肉香精、肉味精膏、花椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素E（dl- α -生育酚）、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、L-苹果酸、山梨酸钾、肉味油状香精、琥珀酸二钠、预糊化淀粉、 β -环状糊精、马铃薯淀粉、南瓜粉、木薯淀粉、小麦粉、醋酸酯淀粉、奶粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠（CMC）、麦芽糊精、乙基麦芽酚中的几种，经预处理（挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）、调配、炒制、灌装（包装）而成的即食类或非即食类半固态复合调味料（含油型）。

根据所用原辅料不同，产品可分为：即食类半固态复合调味料（含油型）、非即食类半固态复合调味料（含油型）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒应符合GB/T 30382的规定。

2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.3 食用植物调和油应符合GB 2716的规定。

2.1.4 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

- 2.1.5 泡小米椒、泡姜、泡辣椒应符合SB/T 10756的规定。
- 2.1.6 盐渍青菜应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.8 X0酱（大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、食用盐、白砂糖、葱头、蚝油、脱水大蒜）应符合GB 31644的规定。
- 2.1.9 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.10 沙茶酱（大豆油、扁鱼、大蒜头、香辛料、葱末、辣椒粉、小虾头、食用盐）、香辣酱（酿造酱油、辣椒干、菜籽油、生活饮用水、芝麻、花椒、胡椒、八角、香辛料、谷氨酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾）、调味酱（白砂糖、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）应符合GB 31644的规定。
- 2.1.11 青椒、番茄应新鲜、无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.12 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.13 牛肉、鸡肉、猪肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合T/GZSX 014的规定。
- 2.1.15 酸水解大豆蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.16 起酥油应符合SB/T 3218的规定。
- 2.1.17 牛油、鸡油、猪油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.18 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.19 洋葱、生姜、大蒜、大葱、小葱、香菜（芫荽）、芹菜应新鲜、无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.20 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.21 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.23 木姜子油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合GB/T 21999或SB/T 10005的规定。
- 2.1.26 黄豆酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.28 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.29 平菇应符合GB/T 23189和GB 7096的规定。
- 2.1.30 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.32 白酒应符合GB/T 10781.1和GB 2757的规定。

- 2.1.33 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.34 水解大豆蛋白粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.35 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.36 油炸花生仁应符合QB/T 1733.5的规定。
- 2.1.37 满口香（大豆油、大豆、花生、豆豉、辣椒、味精、鸡精、食用盐、花椒、芝麻、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）应符合GB 31644的规定。
- 2.1.38 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.39 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.40 鱼干应符合NY/T 1712的规定。
- 2.1.41 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.42 虾酱应符合SB/T 10525的规定。
- 2.1.43 草果、桂皮、丁香、孜然、姜黄、胡椒、黑胡椒、花椒、山奈、香叶（月桂叶）、豆蔻、荜拨、高良姜、桂皮、小茴香、甘草、八角、干姜、香茅应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.44 白芷、罗汉果、紫苏、栀子、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.45 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.47 辣椒油树脂应符合GB 28314 的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.49 鸡肉香精、牛肉香精、肉味油状香精、肉味精膏、花椒油树脂应符合GB 30616的规定。
- 2.1.50 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.51 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.52 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.53 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.55 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.56 柠檬干应符合GB/T 23787的规定。
- 2.1.57 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.58 预糊化淀粉应符合GB/T 38573的规定。
- 2.1.59 β -环状糊精应符合GB 1886.352的规定。
- 2.1.60 马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.61 南瓜粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.62 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定
- 2.1.63 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。

- 2.1.64 奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.65 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.66 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.67 羧甲基纤维素钠 (CMC)应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.68 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.69 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.71 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.72 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.73 蛋黄粉、鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.74 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.75 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.76 海米、纯虾皮应符合应符合GB 10136的规定。
- 2.1.77 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.78 维生素E(d1- α -生育酚)应符合GB 29942的规定。
- 2.1.79 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.80 番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 2.1.81 酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.82 牛肝菌、松茸、茶树菇、鸡腿菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.83 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.84 冰花酸梅酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.85 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.86 核桃仁、腰果、酥豌豆应符合GB 19300的规定。
- 2.1.87 芽菜、泡萝卜、橄榄菜应符合GB 2714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, 允许固液分层	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上, 自然光下, 观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香 滋味, 香气浓郁、味道纯正、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
水分/(g/100g)	≤ 60	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5	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
β-胡萝卜素 ^b (以胡萝卜素计), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇(仅适用于添加水解大豆蛋白≤粉、酸水解大豆蛋白调味液的产品), mg/kg	0.4	GB 5009.191
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg (仅适用于添加鱼≤干、虾酱、海米、纯虾皮的产品)	0.5	GB 5009.17
注 1: a 不适用于含发酵型配料(黄豆酱、番茄酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱)和酸性配料(酿造食醋、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、番茄酱、番茄粉、番茄)的产品。 b 仅适用于添加该种添加剂的产品,且同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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。					
^b 不适用于含发酵型配料（黄豆酱、番茄酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱）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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、食用盐、酸价【不适用于含发酵型配料（黄豆酱、番茄酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱）和酸性配料（酿造食醋、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、番茄酱、番茄粉、番茄）的产品】、过氧化值、菌落总数【仅使用于即食类产品，且不含发酵型配料（黄豆酱、番茄酱、腐乳、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱）的产品】、大肠菌群（仅使用于即食类产品）、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、食用植物调和油、菜籽油、起酥油、牛油、鸡油、猪油、泡小米椒、泡辣椒、泡姜、盐渍青菜、番茄酱、X0酱（大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、食用盐、白砂糖、葱头、蚝油、脱水大蒜）、辣椒酱、沙茶酱（大豆油、扁鱼、大蒜头、香辛料、葱末、辣椒粉、小虾头、食用盐）、香辣酱（酿造酱油、辣椒干、菜籽油、生活饮用水、芝麻、花椒、胡椒、八角、香辛料、谷氨酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾）、调味酱（白砂糖、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、豆豉、郫县豆瓣、牛肉、鸡肉、猪肉中的多种为原料，添加香菇、平菇、牛肝菌、松茸、茶树菇、鸡腿菇、番茄、青椒、洋葱、香菜（芫荽）、芹菜、生姜、大蒜、大葱、小葱、白砂糖、鸡精、味精、食用盐、木姜子油、蚝油、黄豆酱、酿造酱油、酵母抽提物、白酒、黄酒、冰糖、水解大豆蛋白粉、腐乳、芝麻、油炸花生仁、满口香（半固态复合调味料）（大豆油、大豆、花生、豆豉、辣椒、味精、鸡精、食用盐、花椒、芝麻、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、咖喱粉、鱼干、芝麻酱、花生酱、虾酱、陈皮、草果、桂皮、丁香、白芷、孜然、姜黄、胡椒、黑胡椒、花椒、辣椒、山奈、香叶（月桂叶）、豆蔻、荜拨、高良姜、桂皮、小茴香、甘草、八角、干姜、香茅、罗汉果、紫苏、栀子、柠檬干、番茄粉、酱油粉、甜面酱、冰花酸梅酱、料酒、海米、核桃仁、腰果、酥豌豆、芽菜、泡萝卜、橄榄菜、酸水解大豆蛋白调味液、蛋黄粉、纯虾皮、鸡蛋、果葡糖浆中的多种，添加或不添加双乙酸钠、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、 β -胡萝卜素、栀子黄、焦糖色、鸡肉香精、牛肉香精、肉味精膏、花椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素E（dl- α -生育酚）、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、L-苹果酸、山梨酸钾、肉味油状香精、琥珀酸二钠、预糊化淀粉、 β -环状糊精、马铃薯淀粉、南瓜粉、木薯淀粉、小麦粉、醋酸酯淀粉、奶粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠（CMC）、麦芽糊精、乙基麦芽酚中的几种，经预处理（挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎）、调配、炒制、灌装（包装）而成的即食类或非即食类半固态复合调味料（含油型）。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，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。