



410651S-2022



河南高泰食品有限公司企业标准

Q/HGS 0004S-2022

半固态复合调味料

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南高泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南高泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：严鑫。

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、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、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、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、番茄粉、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、莳萝的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、食用菌（香菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜香型类香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经预处理、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、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.10鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.13菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.14排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.15海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.16白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.17调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.19味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22小麦粉应符合 GB 2715 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食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.30蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.31酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.32豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.34黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.35甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.36辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.37油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.38腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.39番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.40酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.41酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.42香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.43白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.44姜、葱、蒜、洋葱、西红柿应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.45食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.46生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.47辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.48琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.49羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.50黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.52冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.58谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.59乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.60红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.61焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.62日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.63柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.64辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.65山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.66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
^b 日落黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^b 柠檬黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185

注1：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、番茄调味酱、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）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。

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（猪肉、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、番茄调味酱、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品】，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、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、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、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、番茄粉、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、莳萝的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、食用菌（香菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜香型类香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经预处理、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。