



410712S-2022



河南省开辰食品有限公司企业标准

Q/HKS 0002S-2022

半固态复合调味料

2022-03-28 发布

2022-03-28 实施

河南省开辰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省开辰食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：刘利侠。

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、玉米油、葵花籽油、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、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、绵白糖、果葡糖浆、番茄粉、咖喱粉、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、大葱、蒜、洋葱、辣椒、西红柿（番茄）、食用菌（香菇、花菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白液、老母鸡清汤（老母鸡鸡肉、老母鸡鸡骨、水、食用盐、香辛料）、骨汤【（猪骨、牛骨、羊骨中的一种或几种）、水、食用盐】、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、栀子黄、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.5芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 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排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.16海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.17白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.18调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.20味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22芝麻、花生仁应符合 GB 19300 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绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.32咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.33蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.34酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.35骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.36豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.37豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.38 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.39 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.40 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.42 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.45 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.46 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.47 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.48 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。
- 2.1.49 姜、大葱、蒜、洋葱、辣椒、西红柿（番茄）应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.50 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.51 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.52 老母鸡清汤、骨汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.53 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.54 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.55 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.56 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.57 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.58 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.59 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.60 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.61 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.62 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.63 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.65 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.66 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.67 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.68 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.69 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.70 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.71 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.72 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.73 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.74 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.75 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.76 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.77 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.78 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.79 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.80 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.81 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.82 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.83 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.84 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.85 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.86 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.87 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.88 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 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 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^b 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^b 阿斯巴甜, g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^b 甜蜜素 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^b 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
^b 日落黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^b 柠檬黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^b 栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
展青霉素, μg/kg	≤	20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4 (仅适用于添加酸水解大豆蛋白液的产品)	GB 5009.191
注1: a不适用于含发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱) 和酸性配料 (西红柿、酱腌菜、番茄调味酱、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸) 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 (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0				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
^e 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；

e 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、酸价【不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱）和酸性配料（西红柿、酱腌菜、番茄调味酱、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸）的产品】、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、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、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、绵白糖、果葡糖浆、番茄粉、咖喱粉、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、大葱、蒜、洋葱、辣椒、西红柿（番茄）、食用菌（香菇、花菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白液、老母鸡清汤（老母鸡鸡肉、老母鸡鸡骨、水、食用盐、香辛料）、骨汤【（猪骨、牛骨、羊骨中的一种或几种）、水、食用盐】、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、栀子黄、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，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。

河南省开辰食品有限公司