



410745S-2022



河南宜佳食品有限公司企业标准

Q/HYJ 0002S-2022

# 半固态复合调味料

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

河南宜佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南宜佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫会妨、孟进鹏。

本标准自实施日起替代 Q/HYJ0002S-2020（备案号：414246S-2020）。

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。

本标准适用于以生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、大豆油、鲜辣椒、菜籽油、白砂糖、食用盐、香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、草果、丁香、姜、桂皮、洋葱）、牛肉、牛油、食用玉米淀粉中的几种为主要原料，添加芝麻油、酿造食醋、酿造酱油、孜然、谷氨酸钠（味精）、麦芽糖浆、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色（普通法）、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、冰乙酸、维生素 C、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、日落黄、赤藓红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、辣椒红、食用香精（焦糖香精、牛肉味香精）中的多种，经过预处理或不处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的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。

根据添加原料的不同，可以分为：烤面筋酱、烧烤酱、牛肉酱、辣椒酱、火锅底料、手抓饼酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 鲜辣椒应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.16 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、草果、丁香、姜、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.28 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.30 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.34 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.36 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.37 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 食用香精（焦糖香精、牛肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 生活饮用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	品尝其滋味
----	-----------	-------

### 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	≤ 25	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
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
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
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
酸价 <sup>b</sup> (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;</p> <p>b 仅适用于含油型产品; 其中使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的, 酸价指标不适用。</p> <p>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。</p>		

### 2.4 微生物限量

即食半固态复合调味料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, 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
注：a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食半固态复合调味料）、大肠菌群（即食半固态复合调味料）。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、大豆油、鲜辣椒、菜籽油、白砂糖、食用盐、香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、草果、丁香、姜、桂皮、洋葱）、牛肉、牛油、食用玉米淀粉中的几种为主要原料，添加芝麻油、酿造食醋、酿造酱油、孜然、谷氨酸钠（味精）、麦芽糖浆、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色（普通法）、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、冰乙酸、维生素 C、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、日落黄、赤藓红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、辣椒红、食用香精（焦糖香精、牛肉味香精）中的多种，经过预处理或不处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的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。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宜佳食品有限公司

QB