



411050S-2022



河南和善港食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南和善港食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南和善港食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李忠杰、张海威。

本标准自发布起替代 Q/HHS 0001S-2022。（备案号：410021S-2022）

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、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、花生酱、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、乳清粉、鸡蛋、乳清蛋白粉、浓缩苹果汁、乳粉、黄油、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、果糖、蜂蜜、食用盐、香辛料粉（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、花椒中的一种或几种）、麻椒、白菜、食用玉米淀粉、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、酸豆角、竹笋、莴笋、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、番茄、番茄酱、蒲公英、香椿、鸡肉、牛肉、鸡蛋黄、青椒、西瓜、花生、葵瓜子、黄豆、蚕豆、核桃仁、大豆、芝麻、调味料酒、酒精、蚝油、蚝汁中的几种为主要原料，添加谷氨酸钠、麦芽糖浆、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、D-异抗坏血酸钠、冰醋酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、黄原胶、酪蛋白酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、麦芽酚、乳酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、赤藓红、红曲红、诱惑红（不适用各类沙拉酱）、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（酸甜香精、香甜香精、鸡味香精、焦糖香精、铁板鱿鱼味香精、咸味香精、酸辣香精、牛肉味香精、辣椒香精中的一种）、复配抗氧化剂（茶多酚、抗坏血酸）中的多种，经过混合、熬制或浓缩、冷却、灌装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食调味酱（半固态复合调味料）。

根据添加原料不同分为以下几种：香菇酱、杏鲍菇酱、金针菇酱、茶树菇酱、拌饭酱、蒜蓉辣椒酱、红油剁椒酱、酸豆角酱、鲜椒竹笋酱、辣椒调味酱、鲜椒莴笋酱、玫瑰花酱、桂花酱、番茄调味酱、番茄沙司调味酱、黑胡椒酱、蒜蓉酱、蒲公英辣椒酱、香椿酱、香椿辣椒酱、鸡肉酱、牛肉酱、油泼辣子、五仁酱、烧椒酱、鸡蛋黄调味酱、青椒酱、大豆调味酱、烧烤酱、甜辣酱、油醋汁调味酱、红烧酱料调味酱、蚝油调味酱、蓝莓沙拉酱、草莓沙拉酱、蜂蜜沙拉酱、香甜沙拉酱、芥末沙拉酱、酸奶沙拉酱、黄焖鸡料（半固态复合调味料）、红烧肉料（半固态复合调味料）、煎饼果子酱、烤面筋酱、手抓饼酱、辣白菜酱、风味黄豆酱、鲜味黄豆酱、风味甜面酱、香辣酱、辣椒酱、酱豆、鸡味酱、红油豆瓣（半固态复合调味料）、炸鸡酱、石锅拌饭酱、烤肉酱、酸辣白菜汤酱、铁板鱼酱料（半固态复合调味料）、青芥酱、浓缩鸡汁半固态复合调味料、兰州拉面料半固态复合调味料、热干面酱、煮面调味酱、香辣虾酱料、烩面汤料半固态复合调味料、沙拉酱、浓汤宝半固态复合调味料、红烧牛肉面酱、金汤酸辣酱、过桥米线底料半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。

- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.13 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 香辛料粉（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 白菜应符合 SB/T 10332 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 香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇应符合 NY/T 749 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 酸豆角应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 竹笋应符合 DB4418/T 012 的规定。
- 2.1.27 莴笋应符合 DB52/T 488.7 的规定。
- 2.1.28 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。
- 2.1.29 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.30 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.31 蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.32 香椿应符合 DB13/T 2915 的规定。
- 2.1.33 鸡肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.34 鸡蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 青椒应符合 DB1303/T 142 的规定。
- 2.1.36 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.37 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.38 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 冰醋酸应符合 GB 1886.85 或 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 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。
- 2.1.53 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.54 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.55 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.56 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.57 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.58 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.59 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.60 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.61 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.62 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.63 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.64 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.66 食用香精（酸甜香精、香甜香精、鸡味香精、焦糖香精、铁板鱿鱼味香精、咸味香精、酸辣香

精、牛肉味香精、辣椒香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.67 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.68 花生、葵瓜子、黄豆、蚕豆、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.69 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.70 复配抗氧化剂(茶多酚、抗坏血酸)应符合 GB 26687 的规定。

2.1.71 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.72 果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.73 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.74 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.75 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.76 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.77 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.78 酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.79 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.80 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。

2.1.81 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。

2.1.82 麻椒应符合 GB/T 30391 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,品尝其滋味。
性 状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
总酸(以乙酸计), g/100g	≤ 4.0	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.5 (除各类沙拉酱)	GB 5009.35
		0.2 (各类沙拉酱)	
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
茶多酚 ^a (以儿茶素计), g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
甲基汞 ^d (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
<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产品的检验;</p> <p>b 仅适用于添加浓缩苹果汁产品的检验;</p> <p>c 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料 (如酿造食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价指标不适用;</p> <p>d 仅适用于添加水产及其制品的产品检验;</p> <p>同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 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

水产调味品、即食调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, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
^b仅适用于水产调味品的检测。

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 生产加工过程的卫生要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食产品、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、花生酱、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、乳清粉、鸡蛋、乳清蛋白粉、浓缩苹果汁、乳粉、黄油、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、果糖、蜂蜜、食用盐、香辛料粉（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、花椒中的一种或几种）、麻椒、白菜、食用玉米淀粉、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、酸豆角、竹笋、莴笋、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、番茄、番茄酱、蒲公英、香椿、鸡肉、牛肉、鸡蛋黄、青椒、西瓜、花生、葵瓜子、黄豆、蚕豆、核桃仁、大豆、芝麻、调味料酒、酒精、蚝油、蚝汁中的几种为主要原料，添加谷氨酸钠、麦芽糖浆、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、D-异抗坏血酸钠、冰醋酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、黄原胶、酪蛋白酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、麦芽酚、乳酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、赤藓红、红曲红、诱惑红（不适用各类沙拉酱）、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（酸甜香精、香甜香精、鸡味香精、焦糖香精、铁板鱿鱼味香精、咸味香精、酸辣香精、牛肉味香精、辣椒香精中的一种）、复配抗氧化剂（茶多酚、抗坏血酸）中的多种，经过混合、熬制或浓缩、冷却、灌装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食调味酱（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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

河南和善港食品有限公司