



411067S-2022



河南裕盛益民食品有限公司企业标准

Q/HYYS 0003S-2022

半固态调味料

2022-04-28 发布

2022-04-28 实施

河南裕盛益民食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南裕盛益民食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：包文祥、包戈、谢东江、包芸夕、杜奎庚、源朝政、包鹏飞、杨丹。

H N

Q B

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、脱水大蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、调味料酒、蚝油、泡菜（青菜、水、食用盐、谷氨酸钠、香辛料、冰乙酸、柠檬酸、山梨酸钾中的几种）、辣椒酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、甜面酱、小龙虾精膏（虾肉提取物、水、麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、黄原胶、食用香精、山梨酸钾中的几种）、鸡肉精膏（鸡肉提取物、水、酵母抽提物、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、谷氨酸钠、黄原胶、山梨酸钾、食用香精中的几种）、豆豉、芝麻中的几种，辅以姜黄、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、山梨酸钾、乳酸、食品用香精（烤肉味香精、洋葱精油味香精、泡椒味香精、厨味香精、烤牛肉味香精、花椒精油味香精、藤椒精油味香精、辣椒味香精、浓香麻辣油味香精、风味增香味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精一种或几种），经预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.18 泡菜应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.21 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 小龙虾精膏、鸡肉精膏、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 生产用水应符合 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
性 状	半固态	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 50.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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、过氧化值。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动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、脱水大蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、调味料酒、蚝油、泡菜（青菜、水、食用盐、谷氨酸钠、香辛料、冰乙酸、柠檬酸、山梨酸钾中的几种）、辣椒酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、甜面酱、小龙虾精膏（虾肉提取物、水、麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、黄原胶、食用香精、山梨酸钾中的几种）、鸡肉精膏（鸡肉提取物、水、酵母抽提物、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、谷氨酸钠、黄原胶、山梨酸钾、食用香精中的几种）、豆豉、芝麻中的几种，辅以姜黄、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、山梨酸钾、乳酸、食品用香精（烤肉味香精、洋葱精油味香精、泡椒味香精、厨味香精、烤牛肉味香精、花椒精油味香精、藤椒精油味香精、辣椒味香精、浓香麻辣油味香精、风味增香味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精一种或几种），经预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的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》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南裕盛益民食品有限公司