



411208S-2022



河南怡家鲜食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2022

# 半固态复合调味料

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

河南怡家鲜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南怡家鲜食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：王峰。

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盐、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、蚝油、蚝汁（蚝、水、食用盐）、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、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、油辣椒、香菇酱（植物油、香菇、豆瓣酱）、蒜蓉酱（蒜、植物油、食用盐）、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、迷迭香、欧芹中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿、香菇或香菇粉、茶树菇、白牛肝菌、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡酸菜、酸菜、盐渍黄瓜、酸豆角中的一种或几种）、鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液、浓缩果汁（苹果、草莓、柠檬、青梅、山楂、桃、葡萄、蓝莓、橙中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白液、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加辣椒油树脂、冰乙酸、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、赤藓红、红曲红、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、香辛型香精、酱香香精中的一种或几种）、甜菊糖苷、焦亚硫酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、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。

根据原辅料不同，产品分类为：根据原辅料不同，产品分类为：即食类半固态复合调味料（肉味调味料、海鲜味调味料、火锅蘸料、调味酱、油辣椒、香辣酱、香菇酱、菌菇酱、拌菜用调味料）、非即食类半固态复合调味料（烧饼用调味料、烹调用调味料、复合调味酱、火锅底料、骨汤调味料、烧烤酱）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

- 2.1.5白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定
- 2.1.7果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 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食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.19调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.21蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22蚝汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.31黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.34番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.35辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.36油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.37香菇酱、蒜蓉酱应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.38芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 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香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.43白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.44姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.45香菇或香菇粉、茶树菇、白牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.46酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.47鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.48浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.49酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.50酸水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.51生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.52辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.53冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.54柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.56乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.57黄原胶应符合 GB 1886.41 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。
- 2.1.605'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.61琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.64 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.65焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.66柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.67日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.68诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.69赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

- 2.1.70红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.71食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.72甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.73焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.74环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.75三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.76乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.77阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.78山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.79苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.80脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	≤ 40.0	GB 5009.44
<sup>a</sup> 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
<sup>b</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
<sup>b</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
<sup>b</sup> 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

<sup>b</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
<sup>b</sup> 安赛蜜, g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
<sup>b</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
<sup>b</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
<sup>b</sup> 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<sup>b</sup> 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<sup>b</sup> 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.141或SN/T 1743
<sup>b</sup> 赤藓红 (以赤藓红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
<sup>c</sup> 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
<sup>d</sup> 二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
<sup>e</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	20	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、辣椒酱)和酸性配料(番茄酱、西红柿、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、柠檬酸)的产品;  
<sup>b</sup>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;  
<sup>c</sup>仅适用于添加酸水解大豆蛋白液、酸水解大豆蛋白粉的产品;  
<sup>d</sup>仅适用于添加焦亚硫酸钠的产品;  
<sup>e</sup>仅适用于添加浓缩山楂汁、苹果汁的产品。

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。b 不适用于以发酵制品(如豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱)为主要原料,且后序无炒制/熬制工艺的产品。

## 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、腐乳、辣椒酱）和酸性配料（番茄酱、西红柿、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、柠檬酸）的产品】、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数【仅限于即食类产品，且不适用于以发酵制品（如豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱）为主要原料，且后序无炒制/熬制工艺的产品】、大肠菌群（仅限于即食类产品）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盐、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、蚝油、蚝汁（蚝、水、食用盐）、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、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、油辣椒、香菇酱（植物油、香菇、豆瓣酱）、蒜蓉酱（蒜、植物油、食用盐）、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、迷迭香、欧芹中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿、香菇或香菇粉、茶树菇、白牛肝菌、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡酸菜、酸菜、盐渍黄瓜、酸豆角中的一种或几种）、鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液、浓缩果汁（苹果、草莓、柠檬、青梅、山楂、桃、葡萄、蓝莓、橙中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白液、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加辣椒油树脂、冰乙酸、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、赤藓红、红曲红、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、香辛型香精、酱香香精中的一种或几种）、甜菊糖苷、焦亚硫酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、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，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。

河南怡家鲜食品有限公司