



411141S-2022



河南川味红食品股份有限公司企业标准

Q/HCS 0005S-2022

# 复合调料(半固态)

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

河南川味红食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南川味红食品股份有限公司提出并起草。

本标准自发布之日起替代 Q/HCS 0005S-2022。

本标准起草人：秦银举、张猛、李彦霞。

H N

Q B

## 复合调料(半固态)

### 1 范围

本标准规定了复合调料(半固态)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、花生酱、芝麻酱、韭花酱、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、料酒、食用盐、白砂糖、味精、香辛料浸出液(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种,经过水浸泡、过滤)、食用菌提取液(香菇、草菇经水煮提取)、食用菌(香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇中一种或多种)、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种)、大豆蛋白粉、鸡蛋、香辛料粉[大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香荚兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、花椒(青花椒、红花椒、麻椒中的一种或几种)、辣椒(红辣椒、小米辣中的一种或几种)中的一种或几种]、米酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁、鸡肉粉(鸡肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精)、鸡肉提取物(鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精)、牛肉提取物(牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精)、黄豆、小麦粉、牛油、猪油、鸡油、腐乳、芥末籽(粉碎)、起酥油、豆豉中的几种为主要原料,添加酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、刺槐豆胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乳酸、冰乙酸(冰醋酸)、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、黄原胶、胭脂红、食品香精(咸味香精、草菇老抽香精、老抽王香精、红烧王香精、咸味香精、番茄香精中的一种或几种)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、红曲红、赤藓红、诱惑红、辣椒红中的一种或几种,经调配、混合、加热杀菌、浓缩或不浓缩、冷却、灌装封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合调料(半固态)。

根据添加原料不同分为以下几种:草菇老抽复合调味酱料、老抽王复合调味酱料、红烧王复合调味酱料、红烧酱料(半固态复合调味料)、番茄复合调味酱料(红烧酱料)、香辛料复合调味酱料(红烧酱料)、十三香复合调味酱料(红烧酱料)、炒色复合调味酱料(红烧酱料)、香菇复合调味酱料(红烧酱料)、复合调味料(红烧酱料)、大红浙醋(半固态复合调味料)、浓缩鸡汁调味料(半固态复合调味酱)、火锅底料、火锅蘸料、牛油三鲜火锅底料、香辣火锅底料、麻辣火锅底料、酸辣火

锅底料、清油三鲜火锅底料、清油火锅底料、清油麻辣火锅底料、清油酸辣火锅底料、番茄火锅底料、菌汤火锅底料、三鲜火锅底料。

## 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 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.4 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.5 豆瓣酱、韭花酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.9 料酒应符合SB/T 10416的规定。

2.1.10 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.11 白砂糖应符合GB 13104的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜）、香辛料粉[大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香荚兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、花椒（青花椒、红花椒、麻椒）、辣椒（红辣椒、小米辣）中的一种或几种]应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇应符合GB 7096的规定。

2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.21 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.22 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。

- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.25 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.26 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.27 鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 牛油、猪油、鸡油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.31 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.32 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.33 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.34 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.38 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.39 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.40 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.41 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.42 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.45 冰乙酸(冰醋酸)应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.49 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.52 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.53 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.54 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.56 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.57 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.61 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.62 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.63 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.64 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.65 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.66 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.67 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.68 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.69 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.70  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.71 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.72 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.73 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.74 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.75 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.75 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB19300 的规定。
- 2.1.75 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB19300 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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	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
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
亮蓝 <sup>a</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.5	SN/T 1743
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
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
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
纽甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
酸价(以脂肪计)(KOH) <sup>c</sup> , mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) <sup>c</sup> , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

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验;

b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验;

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;

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。

## 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、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。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、花生酱、芝麻酱、韭花酱、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、料酒、食用盐、白砂糖、味精、香辛料浸出液（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种，经过水浸泡、过滤）、食用菌提取液（香菇、草菇经水煮提取）、食用菌（香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇中一种或多种）、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、鸡蛋、香辛料粉[大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香莢兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、花椒（青花椒、红花椒、麻椒中的一种或几种）、辣椒（红辣椒、小米辣中的一种或几种）中的一种或几种]、米酒、蜂蜜、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、酸水解大豆蛋白调味液、蚝汁、鸡肉粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、黄豆、小麦粉、牛油、猪油、鸡油、腐乳、芥末籽（粉碎）、起酥油、豆豉中的几种为主要原料，添加酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、刺槐豆胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、黄原胶、胭脂红、食品香精（咸味香精、草菇老抽香精、老抽王香精、红烧王香精、咸味香精、番茄香精中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、红曲红、赤藓红、诱惑红、辣椒红中的一种或几种，经调配、混合、加热杀菌、浓缩或不浓缩、冷却、灌装封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合调料（半固态）。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。