



411863S-2022



河南菱钻食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-07-12 发布

2022-07-12 实施

河南菱钻食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南菱钻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志超、王书永。

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植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、蚝油、牛油、起酥油、生活饮用水、脱水大蒜、大蒜、洋葱、生姜或老姜、鸡精调味料、醪糟、白酒、酱油、食醋、葡萄糖浆、果葡糖浆、醋酸调味汁（食醋、酿造酱油、水、白砂糖、味精）、番茄调味酱、番茄酱、番茄、辣椒酱、芝麻酱、辣椒、黑胡椒、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣[红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食品添加剂（苯甲酸钠、山梨酸钾）]、黄豆酱、甜面酱、芝士粉调味粉（芝士粉、食用葡萄糖、乳糖）、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、香辛料（花椒、藤椒、麻椒、干辣椒、胡椒、桂皮、姜、葱、草果、山奈、丁香、砂仁、孜然、甘草、八角、月桂叶、百里香、小茴香中的几种）或其香辛料汁（水煮沸抽提）、枸杞、蛹虫草、人参（5年及5年以下人工种植）、山药、山楂、桂圆、黄精、桑葚、酸枣仁、百合、白芷、茯苓（经浸泡）、蜂蜜、鸡蛋、全蛋液（鲜鸡蛋、食用盐）、香菇、牛肉、猪肉、鸡肉、花生仁、芝麻、酸水解大豆蛋白调味液、山楂浆、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆膳食纤维粉、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（番茄沙司、沙拉酱、蜂蜜蛋黄酱除外）、胭脂红、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、茶多酚、食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、甜菊糖苷中的一种或几种，经预处理、配料、混合、炒制或不炒制、熬制或不熬制、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据产品原辅料的不同分为：香辣酱、麻辣酱、甜辣酱、烧烤酱、拌菜酱、蚝油酱、拌面酱、葱油拌面（酱）、剁椒酱、蒜蓉酱、蒜蓉辣椒酱、辣椒酱、黄焖鸡酱料、茄汁面料理酱、调味甜面酱、黑胡椒酱、香菇酱、番茄调味酱、沙拉酱（芝士味）、沙拉酱（香甜味）、沙拉酱（草莓味）、沙拉酱（芝麻味）、沙拉汁、番茄沙司、焙煎芝麻沙拉汁、蜂蜜芥末酱、香辣风味芝麻调味酱、蜂蜜蛋黄酱、意大利风味披萨酱、牛肉酱、卤肉酱、油爆姜丝（酱）、手抓饼酱、煎饼果子酱、鸡蛋灌饼酱、油泼辣子、麻辣鱼佐料、炒龙虾田螺佐料、川菜馆用半固态复合调味料、红汤火锅底料、卤肉酱、卤鸡酱、黄焖酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 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 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.6 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 生姜、老姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.13 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 黑胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.16 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.17 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 芝士粉调味粉（芝士粉、食用葡萄糖、乳糖）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 香辛料（花椒、桂皮、姜、葱、草果、山奈、丁香、砂仁、孜然、甘草、八角、月桂叶、百里香、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 蛹虫草应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.26 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。
- 2.1.27 枸杞、山药、桂圆、黄精、桑葚、酸枣仁、百合、白芷、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.30 鸡蛋、全蛋液（鲜鸡蛋、食用盐）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.37 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.40 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.49 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.50 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.51 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.53 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.54 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.55 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.56 豆瓣[红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食品添加剂（苯甲酸钠、山梨酸钾）]应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.57 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.58 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.59 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.60 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.61 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.62 迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.63 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.64 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.65 山楂浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.66 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.67 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

- 2.1.68 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.69 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.70 醋酸调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.71 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.72 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.73 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.74 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.75 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.76 牛肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.78 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.79 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.80 花生仁应符合 GB 19300 和 GB/T 1532 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	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，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
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 20	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
茶多酚 ^b (以儿茶素计), g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848

三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^b (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854 或 DBS22/ 007
诱惑红 ^b , g/kg	≤	0.5	SN/T 1743 或 GB 5009.141
胭脂红 ^b (以胭脂红计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
二氧化硫残留量 (仅限添加焦亚硫酸钠的产品), g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg (仅适用添加山楂的产品)	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg (仅适用添加酸水解大豆蛋白调味液的产品)	≤	0.4	GB 5009.191
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a指标仅适用于含油型半固态复合调味料, 其中使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价不适用;</p> <p>b仅适用于添加该食品添加剂的产品。</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

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 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	GB 4789.15

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。					

2.5 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;新食品原料原料应符合国家相关公告的规定;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、水分、食用盐(仅适用于添加食用盐的产品)、酸价【仅适用于含油型半固态复合调味料,其中使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的,酸价不适用】、过氧化值(仅适用于含油型半固态复合调味料)、菌落总数、大肠菌群的检验。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植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、蚝油、牛油、起酥油、生活饮用水、脱水大蒜、大蒜、洋葱、生姜或老姜、鸡精调味料、醪糟、白酒、酱油、食醋、葡萄糖浆、果葡糖浆、醋酸调味汁（食醋、酿造酱油、水、白砂糖、味精）、番茄调味酱、番茄酱、番茄、辣椒酱、芝麻酱、辣椒、黑胡椒、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣[红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食品添加剂（苯甲酸钠、山梨酸钾）]、黄豆酱、甜面酱、芝士粉调味粉（芝士粉、食用葡萄糖、乳糖）、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、香辛料（花椒、藤椒、麻椒、干辣椒、胡椒、桂皮、姜、葱、草果、山奈、丁香、砂仁、孜然、甘草、八角、月桂叶、百里香、小茴香中的几种）或其香辛料汁（水煮沸抽提）、枸杞、蛹虫草、人参（5年及5年以下人工种植）、山药、山楂、桂圆、黄精、桑葚、酸枣仁、百合、白芷、茯苓（经浸泡）、蜂蜜、鸡蛋、全蛋液（鲜鸡蛋、食用盐）、香菇、牛肉、猪肉、鸡肉、花生仁、芝麻、酸水解大豆蛋白调味液、山楂浆、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆膳食纤维粉、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、焦亚硫酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、诱惑红（番茄沙司、沙拉酱、蜂蜜蛋黄酱除外）、胭脂红、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、茶多酚、食品用香精（番茄味、牛肉味、草莓味、芝麻味中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、甜菊糖苷中的一种或几种，经预处理、配料、混合、炒制或不炒制、熬制或不熬制、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。