



412219S-2022



河南省熙康食品有限公司企业标准

Q/HXK 0009S-2022

半固态复合调味料

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

河南省熙康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省熙康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭利纳、宋建国。

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。

本标准适用于以鸡肉、鸡骨、猪骨、牛骨、牛肉、猪肉、葡萄糖、食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、白芷粉、陈皮粉、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、番茄酱、香菇酱、人造黄油、鸡油、鸭油、猪油、大豆油、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、橄榄油、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、奶油、薄荷叶、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、芝麻油、蜂蜜、芝麻、蚝油、豆豉、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、料酒、麦芽糖、白酒、南乳汁（腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶）、甜面酱、豆瓣酱、玫瑰露酒、味精、香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑中的几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、琼脂、复配食品添加剂【改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油、碳酸钙、聚二甲基硅氧烷（加工助剂）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、二氧化硅、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的几种】、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、鸡蛋、芹菜、红萝卜、碳酸钠、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠的一种或几种，经切制或不切制、调配、加热熬制、包装、冷冻（冷藏、或常温）贮存加工而成的含有两种以上调味品的非即食半固态复合调味料。

根据原料不同将产品分为不同种类：砂锅底料、火锅底料、鸡肉汤调味料、猪骨汤调味料、牛骨汤调味料、鸡汤浓汤宝、菌汤调味料、番茄浓汤调味料、香辣浓汤调味料、麻辣浓汤宝调味料、牛肉浓汤调味料、三鲜浓汤调味料、五香浓汤调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸡骨、猪骨、牛骨、牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷粉、陈皮粉、薄荷叶、芹菜、红萝卜应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、

GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.9 酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 香菇酱、辣鲜露、南乳汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.13 鸡油、鸭油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.18 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.21 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.22 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 玫瑰露酒应符合 GB/T 27588 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.33 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.36 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

- 2.1.41 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.42 食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.44 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.45 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.46 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.47 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.48 生活饮用水应符合 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	半固态或冷冻状固态	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 10	GB 5009.277
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
酸价 ^b (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

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适于原料中使用该添加剂的产品;

注 3: b 指标不适合配料中使用发酵型配料(甜面酱、豆瓣酱等酿造酱)和酸性配料(如食醋等)的产品;

同一功能的食品添加剂(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

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 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酸价【不适合配料中使用发酵型配料(甜面酱、豆瓣酱等酿造酱)和酸性配料(如食醋等)的产品】、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡肉、鸡骨、猪骨、牛骨、牛肉、猪肉、葡萄糖、食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、白芷粉、陈皮粉、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、番茄酱、香菇酱、人造黄油、鸡油、鸭油、猪油、大豆油、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、橄榄油、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、奶油、薄荷叶、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、芝麻油、蜂蜜、芝麻、蚝油、豆豉、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、料酒、麦芽糖、白酒、南乳汁（腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶）、甜面酱、豆瓣酱、玫瑰露酒、味精、香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑中的几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、琼脂、复配食品添加剂【改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油、碳酸钙、聚二甲基硅氧烷（加工助剂）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、二氧化硅、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的几种】、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、鸡蛋、芹菜、红萝卜、碳酸钠、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠的一种或几种，经切制或不切制、调配、加热熬制、包装、冷冻（冷藏、或常温）贮存加工而成的含有两种以上调味品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，参考 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。

河南省熙康食品有限公司