



4 12064 S-2022



河南省香乐居餐饮服务有限公司企业标准

Q/HXC 0001S-2022

# 半固态复合调味料

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

河南省香乐居餐饮服务有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省香乐居餐饮服务有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏旋。

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。

本标准适用于以生活饮用水、番茄酱、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、豆豉（大豆、豌豆、小麦粉、食用盐、饮用水）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、冰糖、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、鸡精、味精、鸡汁、酸黄瓜、酸白菜、酸青菜、腌辣椒、酸胡萝卜、梅干菜、莴笋、香菇、平菇、花生、芝麻、黄豆、十三香（八角、小茴香、肉豆蔻、草果、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、胡椒、黑胡椒、山奈）、咖喱粉、香辛料粉或香辛料【胡椒、黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、砂仁、高良姜、香茅、山奈中的一种或几种】、腐乳中的几种为主要原料，添加橘皮、罗汉果、栀子、海鲜酱、柱侯酱、排骨酱、调味料酒、酸水解大豆蛋白液、蚝汁、小麦粉、土豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、酵母抽提物、三聚磷酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、藤椒油、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒油树脂、红曲红、辣椒红中的一种或几种，经调配、混合、熬制、冷却、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的非固态复合调味料。

产品根据添加原料不同可分为：调味酱料、爆炒底酱、酸辣酱、麻辣酱。

## 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 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.7 柱侯酱、排骨酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.15 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.20 鸡汁应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.21 酸黄瓜、腌辣椒、酸青菜、酸胡萝卜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定
- 2.1.23 莴笋应符合 DB52/T 488.7 的规定。
- 2.1.24 香菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.28 十三香、香辛料粉或香辛料【胡椒、黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、砂仁、高良姜、香茅、山奈】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.30 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.32 蚝汁应符合SB/T 11191和GB 10133的规定。
- 2.1.33 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.34 土豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 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 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.38 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.42 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.44 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.45 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

- 2.1.46 藤椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.47 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.48 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.49 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.50 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.51 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.53 橘皮、罗汉果、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020年第一部的规定。
- 2.1.54 酸白菜应符合GB 2714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
总酸(以乙酸计), g/100g	≤ 4.0	GB 12456
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
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), 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
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
磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 20	GB 5009.256
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

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 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验；
- 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(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 微生物限量

即食产品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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、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。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、番茄酱、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、豆豉（大豆、豌豆、小麦粉、食用盐、饮用水）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、冰糖、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、鸡精、味精、鸡汁、酸黄瓜、酸白菜、酸青菜、腌辣椒、酸胡萝卜、梅干菜、莴笋、香菇、平菇、花生、芝麻、黄豆、十三香（八角、小茴香、肉豆蔻、草果、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、胡椒、黑胡椒、山奈）、咖喱粉、香辛料粉或香辛料【胡椒、黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、砂仁、高良姜、香茅、山奈中的一种或几种】、腐乳中的几种为主要原料，添加橘皮、罗汉果、栀子、海鲜酱、柱侯酱、排骨酱、调味料酒、酸水解大豆蛋白液、蚝汁、小麦粉、土豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、酵母抽提物、三聚磷酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰醋酸（冰乙酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、藤椒油、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒油树脂、红曲红、辣椒红中的一种或几种，经调配、混合、熬制、冷却、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的非固态复合调味料。

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《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。

河南省香乐居餐饮服务有限公司

