



412342S-2022



河南佑之香调味品有限公司企业标准

Q/HYT 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-08-25 发布

2022-08-25 实施

河南佑之香调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南佑之香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘建周。

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、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、牡丹籽油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、山茶油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、白酒、花生酱、芝麻酱、白砂糖、豆腐乳、甜面酱、水、鸡精、味精（谷氨酸钠）、大蒜、大葱、辣椒、花椒、胡椒、八角、孜然、小茴香、藤椒、麻椒、高良姜、姜、豆蔻、草果、砂仁、茛苳、辣根、肉桂、芫荽、香茅、甘草、月桂、丁香、薄荷、陈皮、白芷、虾米、干贝、火腿、豌豆、葵花籽仁、蚕豆、玉米、猴头菇、黄花菜、韭花酱、银鱼、芽菜、番茄、食用淀粉（红薯淀粉、木瓜淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、土豆淀粉中的一种或几种）、杏鲍菇、榨菜、泡菜（泡椒、泡白菜、泡萝卜、泡姜、泡蒜中的一种或几种）、虾仁、鲍鱼、海参、皮蛋、西瓜、南瓜、香椿、咸蛋黄（鸡蛋或者鸭蛋）、豆瓣酱、食醋、番茄酱、白芝麻、黄豆酱、香菇、花生仁（整粒或碎粒）、蚝油、酿造酱油、大豆蛋白制品、辣椒红油、酵母抽提物、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉中的一种或者几种）的多种为原料，添加或不添加山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、蘑菇香精、芝麻油香精、蛋黄香精、焦糖香精、芝士香精、花椒油香精、芥末油香精、姜油香精、葱油香精、高汤香精中的一种或几种），经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

根据添加的原料不同可分为：鲜椒酱、香辣鲜椒酱、下饭酱、香菇酱（原味、香辣、麻辣）、牛肉香菇酱（原味、香辣）、鸡丁香菇酱（原味、香辣）、香菇肉丁酱（原味、香辣）、火腿香菇酱（原味、香辣）、蒜蓉酱、香辣（红油）蒜蓉酱、蒜蓉剁椒酱、青椒牛肉酱、皮蛋鲜椒酱、蛋黄酱（原味、香辣）、西瓜酱（原味、香辣）、海鲜风味酱（原味、香辣）、虾仁风味酱（原味、香辣）、香辣脆丁酱、山珍酱（原味、香辣）、香椿酱（原味、香辣）、烧椒酱、双椒酱、蘸、拌调味酱（原味、香辣）、茄汁酱、牛肉酱（原味、香辣）、芝麻风味酱、花生风味酱、银鱼风味酱、豌杂面拌面酱、豌豆酱、拌面料（香辣、麻辣）、重庆小面拌面酱、担担面拌面酱、热干面拌面酱、凉拌料（五香、麻辣、香辣、大蒜蓉）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 花生酱应符合NY/T 958的规定。

2.1.3 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 牡丹籽油应符合原卫生部公告（2011年第9号）的规定。

2.1.6 植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、山茶油）应符合GB 2716的规定。

- 2.1.7 动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油）应符合GB 10146的规定。
- 2.1.8 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.10 豆腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.11 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.12 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.13 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967规定。
- 2.1.14 大蒜、大葱、黄花菜、番茄、西瓜、南瓜、香椿应清洁卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.15 辣椒、花椒、胡椒、八角、孜然、小茴香、藤椒、麻椒、高良姜、姜、豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、辣根、肉桂、芫荽、香茅、甘草、月桂、丁香、薄荷应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.16 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.17 银鱼、虾米、干贝、虾仁、鲍鱼、海参应符合GB 10136的规定。
- 2.1.18 火腿应符合SB/T 10004的规定。
- 2.1.19 豌豆、葵花籽仁、蚕豆、花生仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.20 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.21 猴头菇、杏鲍菇、香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.22 韭花酱、榨菜、泡菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.23 芽菜应符合NY/T 872的规定。
- 2.1.24 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.25 皮蛋、咸蛋黄（鸡蛋或者鸭蛋）应符合GB 2749的规定。
- 2.1.26 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.27 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.28 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.29 白芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.30 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.31 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.32 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.33 大豆蛋白制品应符合SB/T 10649的规定。
- 2.1.34 辣椒红油应符合GB/T 20293的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.36 禽畜肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

- 2.1.38 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.41 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.43 单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.44 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.45 食用香精应符合GB 30616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	均匀一致的半固态	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 40.0	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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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
甲基汞 ^c (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5(仅适用于添加水产动物制品的产品)	GB 5009.17

注1: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注2: a指标仅适用于含油型产品, 使用发酵型配料(如豆瓣酱、黄豆酱、腐乳)和酸性配料(如食醋)的酸价不适用。

注3: b指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。

注4: c甲基汞限量, 可先测定其总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需要再测定甲基汞。

注5: 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

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(若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	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

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

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, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、食用盐、酸价[仅适用于含油产品, 且未使用发酵型配料(如豆瓣酱、黄豆酱、腐乳)和酸性配料(如食醋)的产品]、过氧化值[仅适用于含油产品]、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、牡丹籽油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、山茶油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、白酒、花生酱、芝麻酱、白砂糖、豆腐乳、甜面酱、水、鸡精、味精（谷氨酸钠）、大蒜、大葱、辣椒、花椒、胡椒、八角、孜然、小茴香、藤椒、麻椒、高良姜、姜、豆蔻、草果、砂仁、苡苳、辣根、肉桂、芫荽、香茅、甘草、月桂、丁香、薄荷、陈皮、白芷、虾米、干贝、火腿、豌豆、葵花籽仁、蚕豆、玉米、猴头菇、黄花菜、韭花酱、银鱼、芽菜、番茄、食用淀粉（红薯淀粉、木瓜淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、土豆淀粉中的一种或几种）、杏鲍菇、榨菜、泡菜（泡椒、泡白菜、泡萝卜、泡姜、泡蒜中的一种或几种）、虾仁、鲍鱼、海参、皮蛋、西瓜、南瓜、香椿、咸蛋黄（鸡蛋或者鸭蛋）、豆瓣酱、食醋、番茄酱、白芝麻、黄豆酱、香菇、花生仁（整粒或碎粒）、蚝油、酿造酱油、大豆蛋白制品、辣椒红油、酵母抽提物、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉中的一种或者几种）的多种为原料，添加或不添加山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、蘑菇香精、芝麻油香精、蛋黄香精、焦糖香精、芝士香精、花椒油香精、芥末油香精、姜油香精、葱油香精、高汤香精中的一种或几种），经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品不含有水产调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佑之香调味品有限公司