



413460 S-2023



河南萌妈妈食品有限公司企业标准

Q/HMMM 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

河南萌妈妈食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南萌妈妈食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：李秀娟。

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、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、骨油（牛骨油、羊骨油、猪骨油、鸡骨油中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、酱腌菜（酸菜、泡姜、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒、酸笋、腌芥菜中的一种或几种）、香辛料【豆蔻、草果、砂仁、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、胡椒、丁香、百里香、花椒、姜、葱、蒜中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、白芷、桂圆、枸杞子、大枣、蔬菜（姜、葱、蒜、洋葱、香椿、辣椒、西红柿中的一种或几种）、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、番茄酱、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、芝麻、花生仁、食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、食用菌（香菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、真姬菇、口蘑、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸、金针菇、猴头菇、鸡枞菌的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液、小麦粉、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以虾粉、虾油、虾皮、虾酱中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰醋酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、焦糖色、辣椒红、姜黄素、食品用香精、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、配料、混合搅拌或熬制或炒制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料，其中产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料为含油型半固态复合调味料。

根据产品所用原辅料及食用方式的不同，产品分为：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.4白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.7酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9橘皮（陈皮）、白芷、桂圆、枸杞子、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10蔬菜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.12味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.15鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17辣椒酱、油辣椒应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.19芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.21芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24酸水解植物蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.25小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27虾粉、虾油、虾皮、虾酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.285'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.30乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.32羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.33羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.36瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.37柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.41乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.44乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.46八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.47辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.48花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.49焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.52食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.54维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.55山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.57脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.58乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^c 姜黄素，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^c 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^c 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^d 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注1：a仅适用于含油型半固态复合调味料，其中酸价不适用于含酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、番茄调味酱、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰醋酸、乳酸等发酵型配料、酸性配料的产品；

b可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定；

c仅适用添加该种添加剂的产品，且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；

d仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品的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，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价（仅限含油型半固态复合调味料）、过氧化值（仅限含油型半固态复合调味料）、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）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盐、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、骨油（牛骨油、羊骨油、猪骨油、鸡骨油中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、酱腌菜（酸菜、泡姜、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒、酸笋、腌芥菜中的一种或几种）、香辛料【豆蔻、草果、砂仁、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、胡椒、丁香、百里香、花椒、姜、葱、蒜中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、白芷、桂圆、枸杞子、大枣、蔬菜（姜、葱、蒜、洋葱、香椿、辣椒、西红柿中的一种或几种）、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、番茄酱、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、芝麻、花生仁、食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、食用菌（香菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、真姬菇、口蘑、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸、金针菇、猴头菇、鸡枞菌的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液、小麦粉、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以虾粉、虾油、虾皮、虾酱中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰醋酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、焦糖色、辣椒红、姜黄素、食品用香精、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、配料、混合搅拌或熬制或炒制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料，其中产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料为含油型半固态复合调味料。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南萌妈妈食品有限公司