



410107S-2023



河南辣佰川食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-01-17 发布

2023-01-17 实施

河南辣佰川食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南辣佰川食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南辣佰川食品有限公司。

本标准主要起草人：赵龙。

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（菜籽油、大豆油中的一种或两种）、牛油、食用鸡油、泡椒、泡青菜、泡小米辣、青线椒、番茄、葱、姜、蒜、白砂糖、食用盐、味精、豆豉、豆瓣酱、米酒、啤酒、香菇、牛肝菌、茶树菇、虾米、番茄沙司、番茄酱（新鲜番茄）、鸡精调味料、鸡骨调味料(鸡骨提取物、鸡骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠)、红枣、枸杞、海带、辣椒、花椒（青花椒、红花椒中的一种或两种）、香辛料

（甘草、荜拔、麻椒、孜然、小茴香、调料九里香、丁香、肉豆蔻、八角、桂皮、山奈、高良姜、月桂叶、草果、白胡椒

中的一种或几种）、陈皮、藿香、芫荽籽、栀子、山楂、白芷中的几种为原料，添加酵母抽提物、食品添加剂【谷氨酸钠、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、柠檬酸、DL-苹果酸、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、排骨香精、猪肉香精中的一种或几种）

中的一种或几种】中的一种或几种，经预处理、调配、熬煮（熟制）、混合、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味品的非即食半固态复合调味料。

根据产品原料和口味不同，分为：麻辣鱼调味料、三鲜调味料、番茄调味料、酸菜鱼调味料、香辣牛油底料、牛油火锅底料、清油火锅底料、菌汤火锅底料、藤椒火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油（菜籽油、大豆油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定。
- 2.1.3 泡椒、泡青菜、泡小米辣应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 甘草、荜拔、孜然、小茴香、调料九里香、丁香、肉豆蔻、八角、桂皮、山奈、高良姜、月桂叶、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 青线椒、番茄、葱、姜、蒜应清洁，无腐烂、变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱应符合 GB 2718 和 GB/T 20560 的规定。

- 2.1.13 麻椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.18 牛油、食用鸡油应符合 GB10146 的规定。
- 2.1.19 米酒、啤酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.20 陈皮、藿香、栀子、芫荽籽、山楂、白芷、红枣、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.21 香菇、牛肝菌、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 番茄沙司、鸡精调味料、鸡骨调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 花椒（红花椒、青花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 GB/T 14215 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味，香气浓郁、味道纯正、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	≤	20	GB 5009.44
酸价(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
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤	20(仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
注 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该种添加剂的产品; b 可先测定其总砷,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。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 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,新食品原料的使用应符合相关公告。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、食用盐、酸价、过氧化值、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植物油（菜籽油、大豆油中的一种或两种）、牛油、食用鸡油、泡椒、泡青菜、泡小米辣、青线椒、番茄、葱、姜、蒜、白砂糖、食用盐、味精、豆豉、豆瓣酱、米酒、啤酒、香菇、牛肝菌、茶树菇、虾米、番茄沙司、番茄酱（新鲜番茄）、鸡精调味料、鸡骨调味料(鸡骨提取物、鸡骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠)、红枣、枸杞、海带、辣椒、花椒（青花椒、红花椒中的一种或两种）、香辛料

（甘草、荜拔、麻椒、孜然、小茴香、调料九里香、丁香、肉豆蔻、八角、桂皮、山奈、高良姜、月桂叶、草果、白胡椒

中的一种或几种）、陈皮、藿香、芫荽籽、栀子、山楂、白芷中的几种为原料，添加酵母抽提物、食品添加剂【谷氨酸钠、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、柠檬酸、DL-苹果酸、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、排骨香精、猪肉香精中的一种或几种）

中的一种或几种】中的一种或几种，经预处理、调配、熬煮（熟制）、混合、灌装、包装而成的含两种或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。

河南辣佰川食品有限公司