



413527S-2023



河南善老头食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-11-08 发布

2023-11-08 实施

河南善老头食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南善老头食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王利民。

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。

本标准适用于以豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱、番茄酱、食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、香辛料(辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、欧芹、芫荽籽、山奈、香荚兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种)、白芷、陈皮、酱腌菜(泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、韭菜花中的一种或几种)、料酒、蚝油、鱼露、酵母抽提物、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、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、芝麻、花生碎、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、骨素、酸水解植物蛋白调味液中的几种为主要原料,添加生活饮用水、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精、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,经预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合煮制或炒制或熬制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的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。

根据原辅料不同及食用方式的不同,产品分类为即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.2 豆豉、黄豆酱应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.6 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.18 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.23 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.27 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.28 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.29 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.30 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.31 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.32 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.35 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.43 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.47 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.48 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.49 红曲红 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.50 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.51 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.52 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.54 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.55 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.56 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.57 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
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
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 30（仅限添加食用盐的产品）	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
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 ^c （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^c ， g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
β-胡萝卜素 ^c ， g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

姜黄素 ^c ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
3-氯-1, 2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注 1：a 仅限于产品中脂肪含量大于 10%的产品，其中酸价不适用于使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、酱腌菜）和酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）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（相同色泽着色剂、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 仅适用于添加水解植物蛋白复合调味料的产品。

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 ^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
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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐（仅限添加食用盐的产品）、酸价【不适用于使用发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、酱腌菜）和酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的产品】、过氧化值、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、辣椒酱、番茄酱、食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、香辛料(辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香茅兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种)、白芷、陈皮、酱腌菜(泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、韭菜花中的一种或几种)、料酒、蚝油、鱼露、酵母抽提物、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、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、芝麻、花生碎、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、骨素、酸水解植物蛋白调味液中的几种为主要原料,添加生活饮用水、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精、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,经预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合煮制或炒制或熬制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的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。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》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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南善老头食品有限公司