



414002S-2023



河南怡家鲜食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2023

# 半固态复合调味料

2023-12-21 发布

2023-12-21 实施

河南怡家鲜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南怡家鲜食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：王峰。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/HYS 0001S-2022（备案号411208S-2022）。

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、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉的一种或几种）、骨油（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种）、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、绵白糖、红糖、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、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、咖喱粉、白酒、米酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、迷迭香、欧芹中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、滑菇、口菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡酸菜、酸菜、盐渍黄瓜、酸豆角、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液、浓缩果汁（苹果、草莓、柠檬、青梅、山楂、桃、葡萄、蓝莓、橙、百香果中的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液、骨素、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以蒜蓉酱（外购）、虾油、蛋黄酱、虾肉粉、鱼肉粉、虾酱、鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物、猪膏、干制水产品（干贝、海米、虾米中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、谷氨酸钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、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、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、赤藓红、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、栀子黄、柑橘黄、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、香叶油中的一种或几种）、甜菊糖苷、焦亚硫酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、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，经原辅料预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、灌装、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。

根据原辅料及食用方式的不同，产品分类为：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 鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、冰糖、绵白糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 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、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.12 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.15 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.22 番茄酱、辣椒酱、油辣椒、蒜蓉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.28姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.33酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.34骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.35生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.36虾油、虾肉粉、鱼肉粉、虾酱、干制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.37蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.38鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物、猪膏应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.39冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.40柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.43乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.45氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.46羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.48乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.49黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.51卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.52谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.53甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.54 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.55乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.565'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.58D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.59辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.61焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.62柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.63日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.64诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.65赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.66红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.67姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.68天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.69栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.70柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.71食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.72大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.73八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.74辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.75洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.76甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.77焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.78环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.79三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.80乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.81阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.82山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.83苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.84脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.85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

色 泽	具有产品应有的色泽	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
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
<sup>a</sup> 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
<sup>a</sup> 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
<sup>b</sup> 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
<sup>c</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
<sup>c</sup> 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
<sup>c</sup> 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
<sup>c</sup> 诱惑红, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141或SN/T 1743 或GB 5009.35
<sup>c</sup> 赤藓红, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>c</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
<sup>c</sup> 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
<sup>c</sup> 焦亚硫酸钠 (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
<sup>c</sup> 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
<sup>c</sup> 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
<sup>c</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255或GB 5009.298
<sup>c</sup> 安赛蜜, g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140或GB 5009.140
<sup>c</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
<sup>c</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>c</sup> 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>c</sup> 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
<sup>c</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
<sup>d</sup> 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
<sup>e</sup> 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注1: a仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品, 其中酸价不适用于含发酵型配料或酸性配料的产品;

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、相同色泽着色剂)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;

e仅适用于添加浓缩果汁(苹果、山楂)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 <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, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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、酸价(仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品)、过氧化值(仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品)、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)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、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉的一种或几种）、骨油（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种）、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、绵白糖、红糖、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、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、咖喱粉、白酒、米酒、食用酒精、调味料酒、黄酒、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、迷迭香、欧芹中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、洋葱、蒜、西红柿、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、滑菇、口菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸菜、盐渍黄瓜、酸豆角、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、鸡蛋、鸡蛋黄、蛋黄粉、全蛋粉、冰蛋黄液、浓缩果汁（苹果、草莓、柠檬、青梅、山楂、桃、葡萄、蓝莓、橙、百香果中的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液、骨素、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以蒜蓉酱（外购）、虾油、蛋黄酱、虾肉粉、鱼肉粉、虾酱、鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物、猪膏、干制水产品（干贝、海米、虾米中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、谷氨酸钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、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、柠檬黄、日落黄、诱惑红、赤藓红、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、栀子黄、柑橘黄、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、香叶油中的一种或几种）、甜菊糖苷、焦亚硫酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、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，经原辅料预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、灌装、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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准不含水产调味品。

河南怡家鲜食品有限公司

H N

Q B