



410161S-2023



河南馋客食品有限公司企业标准

Q/HCK 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

河南馋客食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南馋客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨峰、许方、张钦豪。

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。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油、起酥油、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、米酒、浓香型白酒、蚝油、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、番茄酱、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡精调味料、鸡粉调味料、白芷、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种）中的几种或多种为原料，加入或不加入食品用香精（番茄香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、麻辣香精、海鲜味香精、香菇香精、蚝油香精、酱油香精、豆豉香精、芝麻油香精中的一种或多种）、果蔬粉（香葱粉、蒜粉、洋葱粉、番茄粉、南瓜粉中的一种或几种）、海鲜粉、鸡肉粉、排骨粉、酱油粉、牛肉粉、香菇、酸笋、酸菜丁、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、焦糖色、氨基乙酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚中的几种或多种，经前处理、粉碎或不粉碎、调配、混合、加热或不加热、熬煮或不熬煮、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的含两种或两种以上的非即食类或即食类的半固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：非即食半固态复合调味料、即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用鸡油、食用牛油、食用羊油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.10味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.12麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.19酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.20调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21米酒应符合 NY/T1885 的规定。
- 2.1.22浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.23蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.24豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.26豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.27黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.28甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.30番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.31猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.32鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.34白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.35香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.38海鲜粉、牛肉粉、鸡肉粉、排骨粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.40酸笋、酸菜丁应符合 GB 2714 的规定。

- 2. 1. 41呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886. 171 的规定。
- 2. 1. 425' -肌苷酸二钠应符合 GB 1886. 97 的规定。
- 2. 1. 435' -鸟苷酸二钠应符合 GB 1886. 170 的规定。
- 2. 1. 44黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
- 2. 1. 45卡拉胶应符合 GB 1886. 169 的规定。
- 2. 1. 46瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2. 1. 47脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2. 1. 48乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 的规定。
- 2. 1. 49山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 50D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。
- 2. 1. 51红曲红应符合 GB 1886. 181 的规定。
- 2. 1. 52焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- 2. 1. 53氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2. 1. 54L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2. 1. 55乙基麦芽酚应符合 GB 1886. 208 的规定。

2. 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	浓稠状至半固态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	GB 5009. 3
食用盐(以氯化钠计)， g/100g	≤ 35	GB 5009. 44
无机砷(以As计)， mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
铅(以Pb计)*， mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
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
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
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。			
^a 仅适用于含油型产品。其中酸价指标不适用于使用发酵性配料（如豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱等）和酸性配料（番茄酱、食醋等）的产品；			
^b 仅适用于使用该食品添加剂的产品；			
*铅的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
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
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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，农药残留限量应符合GB 2763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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【仅适用于含油型产品，且未使用发酵性配料和酸性配料】、过氧化值【仅适用于含油型产品】；即食产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油、起酥油、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、米酒、浓香型白酒、蚝油、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、番茄酱、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡精调味料、鸡粉调味料、白芷、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种）中的几种或多种为原料，加入或不加入食品用香精（番茄香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、麻辣香精、海鲜味香精、香菇香精、蚝油香精、酱油香精、豆豉香精、芝麻油香精中的一种或多种）、果蔬粉（香葱粉、蒜粉、洋葱粉、番茄粉、南瓜粉中的一种或几种）、海鲜粉、鸡肉粉、排骨粉、酱油粉、牛肉粉、香菇、酸笋、酸菜丁、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、焦糖色、氨基乙酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚中的几种或多种，经前处理、粉碎或不粉碎、调配、混合、加热或不加热、熬煮或不熬煮、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的含两种或两种以上的非即食类或即食类的半固态复合调味料。

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依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南馋客食品有限公司