



410158S-2023



河南禾小酱食品有限公司企业标准

Q/HHXJ 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

河南禾小酱食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南禾小酱食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭金标、彭海萍、李俊超。

HN
QB

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、生活饮用水、大葱、洋葱、红葱、姜、蒜、茺荑、南瓜、胡萝卜、芹菜、辣椒、番茄、竹笋、柠檬、百香果、酱类（豆瓣酱、黄豆酱、干黄酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、咸蛋黄酱、番茄酱、番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、虾酱、蟹黄酱、芝麻酱、花生酱中的一种或几种）、料酒、白酒、黄酒、酱腌菜（酸菜、雪菜、韭花酱、泡椒、泡小米椒、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜、酸萝卜、盐渍青菜中的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、食用菌或其干制品（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、白醋、食用盐、白砂糖、味精、红糖、赤砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、咖喱粉、蚝油、芝麻、花生、核桃仁、松子、杏仁、腰果、葵花籽、黄豆、果葡糖浆、食用葡萄糖、海藻糖、鱼露、乳粉、灭菌乳、调制乳、奶油、人造奶油、炼乳、腐乳、蜂蜜、椰子浆、椰子汁中的一种或几种为原料，添加或不添加食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、可食用鲜（冻）动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、蛤蜊肉的一种或几种）、香菇酱、柱候酱、红葱酱、甜辣酱、蒜蓉调味酱、复合调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水产风味调味料、果蔬风味调味料、花香风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、食用植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯）、香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拨、圆叶当归、木姜子、牛至、茺荑、薄荷叶、香茅中的一种或几种）、罗勒、人参（人工种植5年及5年以下）、栀子、白芷、橘皮、玉竹、紫苏、罗汉果、苹果醋、苹果醋饮料、果蔬粉（山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、魔芋粉、酵母抽提物、海带粉、酸水解植物蛋白调味液、大豆蛋白粉、食品加工用植物蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆水解蛋白、小麦蛋白中的一种或几种）、麦芽糊精、糯米粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食品添加剂【碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、聚丙烯酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、单硬脂酸甘油酯、改性大豆磷脂、磷脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、麦芽糖醇、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、蔗糖脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、磷酸盐（焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸

钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种）、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、氨基乙酸（增味剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠（二醋酸钠）、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、海藻酸丙二醇酯、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、茶多酚（维多酚）、辣椒油树脂、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、栀子黄、焦糖色、天然胡萝卜素、红曲红、红曲米、亮蓝、栀子蓝、胭脂虫红、赤藓红、紫胶红中的一种或几种】、木瓜蛋白酶、谷氨酰胺转氨酶、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、水产风味香精、果蔬风味香精、花香风味香精、菌类风味香精、豆制品风味香精、香辛料风味香精、奶味香精、蛋味香精、酒味香精、坚果风味香精、发酵制品风味香精、酱味香精、药味香精、增香风味香精中的一种或几种）、柠檬油中的一种或几种，经配料、熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的半固态复合调味料。

按照原辅料不同分为，复合调味酱、风味酱、风味汤料、火锅底料、蘸酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 可食用鲜（冻）动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、蛤蜊肉）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 大葱、洋葱、红葱、姜、蒜、茺荑、南瓜、胡萝卜、芹菜、辣椒、番茄、竹笋、柠檬、百香果应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱、黄豆酱、干黄酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 辣椒酱、黄灯笼辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.18 香菇酱、柱候酱、红葱酱、甜辣酱、蒜蓉调味酱应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.19 咸蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.20 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.21 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.22 咖喱酱应符合 T/GDFCA 029 的规定。
- 2.1.23 香辣酱应符合 T/FSSA 001 的规定。
- 2.1.24 虾酱、蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.28 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.29 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.30 酱腌菜（酸菜、雪菜、韭花酱、泡椒、泡小米椒、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜、酸萝卜、盐渍青菜）、辣白菜、橄榄菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 食用菌或其干制品（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、牛肝菌、松茸）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.33 酿造食醋、白醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.34 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.35 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.37 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.42 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.43 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.44 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.45 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.46 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.47 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.48 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.49 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.50 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.51 核桃仁、松子、杏仁、腰果、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.52 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.53 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.56 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.57 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.58 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.59 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.60 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.61 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.62 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.63 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.64 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.65 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.66 椰子汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.67 复合调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水产风味调味料、果蔬风味调味料、花香风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.68 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.69 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.70 罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
- 2.1.71 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）公告的规定。
- 2.1.72 栀子、白芷、橘皮、玉竹、紫苏、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.73 苹果醋应符合 T/QGCML 285 或 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.74 苹果醋饮料应符合 GB/T 30884 的规定。
- 2.1.75 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.76 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.77 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.78 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.79 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.80 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.81 食品加工用植物蛋白(大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆水解蛋白、小麦蛋白)应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.82 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.83 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.84 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.85 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.86 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.87 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.88 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.89 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.90 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.91 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.92 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.93 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.94 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.95 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.96 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.97 冰乙酸(冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.98 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.99 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.100 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.101 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.102 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.103 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.104 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.105 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.106 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.107 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.108 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.109 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.110 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.111 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.112 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.113 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.114 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.115 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.116 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.117 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 或 QB/T 2817 的规定。
- 2.1.118 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.119 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.120 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.121 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.122 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.123 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.124 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.125 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.126 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.127 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.128 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.129 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.130 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.131 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.132 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.133 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.134 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.135 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.136 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.137 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.138 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.139 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.140 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.141 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.142 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委 2014 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.143 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。

- 2.1.144 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.145 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.146 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.147 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.148 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.149 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.150 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.151 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.152 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.153 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.154 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.155 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.156 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.157 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.158 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.159 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.160 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.161 紫胶红应符合 GB 1886.17 的规定。
- 2.1.162 木瓜蛋白酶应符合 GB/T 23527 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.163 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.164 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.165 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.166 柠檬油应符合 GB 1886.22 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	浓稠状固液混合体(膏状、酱状等)，允许固液分层，无霉变	取适量样品倒入洁净的烧杯或白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤	50	GB 5009. 44
酸价（KOH）（以脂肪计） ^a ， mg/g	≤	5	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计） ^b ， g/100g	≤	0. 25	GB 5009. 227
无机砷（以As计） ^c ， mg/kg	≤	0. 1	GB 5009. 11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0. 8	GB 5009. 12
甲基汞（以Hg计） ^g ， mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 17
磷酸盐（以磷酸根PO ₄ ³⁻ 计） ^d ， g/kg	≤	20. 0	GB 5009. 256
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^d ， g/kg	≤	0. 35	SN/T 3854
三氯蔗糖（蔗糖素） ^d ， g/kg	≤	0. 25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^d ， g/kg	≤	0. 65	GB 5009. 97或SN/T 1948
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^d ， g/kg	≤	0. 5	GB/T 5009. 140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^d ， g/kg	≤	2. 0	GB 5009. 263
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^d ， g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
山梨酸钾（以山梨酸计） ^d ， g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
双乙酸钠（二醋酸钠） ^d ， g/kg	≤	10. 0	GB 5009. 277
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^d ， g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 121或GB/T 23377 或SN/T 0859
乙二胺四乙酸二钠 ^d ， g/kg	≤	0. 075	SN/T 3855
二氧化硫残留量 ^d ， g/kg	≤	0. 05	GB 5009. 34
茶多酚（维多酚）（以儿茶素计） ^d ， g/kg	≤	0. 1	SN/T 3848
柠檬黄 ^d ， g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 35
日落黄 ^d ， g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 35
栀子黄 ^d ， g/kg	≤	1. 5	GB 5009. 149
亮蓝 ^d ， g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 35
赤藓红 ^d ， g/kg	≤	0. 05	GB 5009. 35
3-氯-1, 2-丙二醇 ^e ， mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 191
展青霉素 ^f ， μg/kg	≤	20	GB 5009. 185
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于未使用发酵型配料（如豆酱、面酱、豆豉、腐乳、酿造酱油等）和酸性配料（如番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的含油型半固态复合调味料产品。			

项 目	指 标	检验方法
b 仅适用于含油型半固态复合调味料产品（含油型半固态复合调味料是指产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料产品）。		
c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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。		
d 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		
e 仅适用于添加有酸水解植物蛋白的产品。		
f 仅适用于添加有山楂粉、苹果醋、苹果醋饮料的产品。		
g仅适用于以动物性水产品为主要原料的产品。		
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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。		

2.4 微生物限量

即食类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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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
a 样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。					
b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、豆豉、腐乳等）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

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；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国家相关公告的规定。

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、酸价【仅限未使用发酵型配料（如豆酱、面酱、豆豉、腐乳、酿造酱油等）和酸性配料（如番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的含油型产品】、

过氧化值（仅限含油型产品）、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、芝麻油、棕榈油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、生活饮用水、大葱、洋葱、红葱、姜、蒜、茺荑、南瓜、胡萝卜、芹菜、辣椒、番茄、竹笋、柠檬、百香果、酱类（豆瓣酱、黄豆酱、干黄酱、甜面酱、郫县豆瓣、豆豉、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、咸蛋黄酱、番茄酱、番茄调味酱、咖喱酱、香辣酱、虾酱、蟹黄酱、芝麻酱、花生酱中的一种或几种）、料酒、白酒、黄酒、酱腌菜（酸菜、雪菜、韭花酱、泡椒、泡小米椒、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜、酸萝卜、盐渍青菜中的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、食用菌或其干制品（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、牛肝菌、松茸中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、白醋、食用盐、白砂糖、味精、红糖、赤砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、咖喱粉、蚝油、芝麻、花生、核桃仁、松子、杏仁、腰果、葵花籽、黄豆、果葡糖浆、食用葡萄糖、海藻糖、鱼露、乳粉、灭菌乳、调制乳、奶油、人造奶油、炼乳、腐乳、蜂蜜、椰子浆、椰子汁中的一种或几种为原料，添加或不添加食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、可食用鲜（冻）动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、蛤蜊肉的一种或几种）、香菇酱、柱候酱、红葱酱、甜辣酱、蒜蓉调味酱、复合调味料（肉风味调味料、骨汤风味调味料、水产风味调味料、果蔬风味调味料、花香风味调味料、食用菌风味调味料、豆制品风味调味料、香辛料风味调味料、奶制品风味调味料、蛋制品风味调味料、酒风味调味料、坚果制品风味调味料、发酵制品风味调味料、酱类风味调味料中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、食用植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯）、香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、黑胡椒、白胡椒、八角、月桂叶、小豆蔻、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、荜拨、圆叶当归、木姜子、牛至、茺荑、薄荷叶、香茅中的一种或几种）、罗勒、人参（人工种植5年及5年以下）、栀子、白芷、橘皮、玉竹、紫苏、罗汉果、苹果醋、苹果醋饮料、果蔬粉（山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西兰花粉、白萝卜粉中的一种或几种）、魔芋粉、酵母抽提物、海带粉、酸水解植物蛋白调味液、大豆蛋白粉、食品加工用植物蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆水解蛋白、小麦蛋白中的一种或几种）、麦芽糊精、糯米粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食品添加剂【碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、聚丙烯酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、冰乙酸（冰醋酸）、单硬脂酸甘油酯、改性大豆磷脂、磷脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、麦芽糖醇、山梨糖醇、D-异抗坏血酸钠、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、蔗糖脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、磷酸盐（焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种）、甜菊糖苷、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天

门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、氨基乙酸（增味剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠（二醋酸钠）、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、海藻酸丙二醇酯、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、茶多酚（维多酚）、辣椒油树脂、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄、栀子黄、焦糖色、天然胡萝卜素、红曲红、红曲米、亮蓝、栀子蓝、胭脂虫红、赤藓红、紫胶红中的一种或几种】、木瓜蛋白酶、谷氨酰胺转氨酶、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、水产风味香精、果蔬风味香精、花香风味香精、菌类风味香精、豆制品风味香精、香辛料风味香精、奶味香精、蛋味香精、酒味香精、坚果风味香精、发酵制品风味香精、酱味香精、药味香精、增香风味香精中的一种或几种）、柠檬油中的一种或几种，经配料、熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南禾小酱品有限公司