



410636S-2023



河南永膳昌食品有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2023

# 半固态复合调味料

2023-03-30 发布

2023-03-30 实施

河南永膳昌食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南永膳昌食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南永膳昌食品有限公司。

本标准主要起草人：贾海峰、王倩倩。

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（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆色拉油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜中的一种或几种】、白芷、陈皮、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、萝卜、胡萝卜、芹菜、枸杞、山药、紫苏、枣、桂圆、香菇、榨菜、酿造酱油、酿造食醋、花生、芝麻、小麦粉、食用玉米淀粉、蜂蜜、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、麦芽糖浆、果糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、黄酒、白酒、鸡蛋、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、骨抽提物（畜禽骨、生活饮用水）、鸡精、味精、酵母抽提物、辣椒油、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、黄原胶、山梨糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、着色剂【β-胡萝卜素、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉调味酱）、焦糖色、辣椒红、日落黄中的一种或几种】、食用香精（肉味香精、黑胡椒味香精、番茄味香精、排骨味香精、糖味香精、香辣味香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、沙拉味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的多种，配料、搅拌、熬制或炒制或炸制、冷却或不冷却、灌装、加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料，其中产品中脂肪含量大于10%的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类为：

非即食半固态复合调味料:排骨酱、叉烧酱、海鲜酱；

即食半固态复合调味料:黑胡椒酱、番茄沙司酱、沙拉调味酱、辣椒酱、调味酱。

## 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 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.3 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.5 大豆色拉油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）应符合GB 10146的规定。
- 2.1.7 香菇酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。

- 2.1.11 番茄酱应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.13 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.14 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.15 香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜】应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.16 白芷、陈皮、枸杞、山药、紫苏、枣、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.17 姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、萝卜、胡萝卜、芹菜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.18 香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.19 榨菜应符合GB 2714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 花生、芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.23 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.24 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.28 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.29 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.30 果糖应符合GB/T 20882.3的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合GB/T 20880 GB 15203的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.33 咸辣椒应符合SB/T 10439和GB 2714的规定。
- 2.1.34 蚝汁应符合SB/T 11191的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.36 鲍鱼汁应符合GB 31644的规定。
- 2.1.37 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.38 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.39 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.40 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.41 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513和GB 31644的规定。
- 2.1.42 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.43 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.44 菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。

- 2.1.45 骨抽提物应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.46 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.47 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.48 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.49 辣椒油应符合SB/T 11192的规定。
- 2.1.50 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.51 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.52 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.53 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.55 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.57 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.58 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.59 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.60 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.61 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.62 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.63 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.64 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.66 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.67 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.68 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.69 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.70 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.71  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.72 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.73 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.74 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.75 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.76 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.77 食用香精(肉味香精、黑胡椒味香精、番茄味香精、排骨味香精、糖味香精、香辣味香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、沙拉味香精)应符合GB 30616的规定。
- 2.1.78 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	半固态,允许固液分层	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 ≤	25	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (KOH)(以脂肪计), mg/g ≤	5	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.9	GB 5009.12
赤藓红 <sup>b</sup> , g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg ≤	2.0	GB 5009.83
日落黄 <sup>b</sup> (以日落黄计), g/kg ≤	0.5	GB 5009.35
诱惑红 <sup>b</sup> (以诱惑红计), g/kg(不适用于沙拉调味酱) ≤	0.5	GB 5009.141 或 SN/T 1743
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg ≤	0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg ≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> (安赛蜜), g/kg ≤	0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> (阿斯巴甜), g/kg ≤	2.0	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg ≤	0.075	GB 5009.278 或 SN/T 3855

注 1: a 仅适用于含油型半固态复合调味料,其中酸价不适用于含发酵型配料(豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱)和酸性配料(酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸)的产品。

b 仅适用于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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；

注 2：本标准中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

海鲜酱、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 <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
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
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：<sup>a</sup> 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、食用盐、酸价【仅适用于含油型半固态复合调味料，且不含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱）和酸性配料（酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品】、过氧化值（仅适用于含油性半固态复合调味料）、净含量及允许短缺量；海鲜酱、即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

半固态复合调味料是以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、大豆色拉油、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜中的一种或几种】、白芷、陈皮、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、萝卜、胡萝卜、芹菜、枸杞、山药、紫苏、枣、桂圆、香菇、榨菜、酿造酱油、酿造食醋、花生、芝麻、小麦粉、食用玉米淀粉、蜂蜜、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、麦芽糖浆、果糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、咸辣椒（红辣椒、食用盐）、蚝汁、蚝油、鲍鱼汁（鲍鱼、生活饮用水、食用盐）、料酒、黄酒、白酒、鸡蛋、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、骨抽提物（畜禽骨、生活饮用水）、鸡精、味精、酵母抽提物、辣椒油、生活饮用水中的多种为原料，添加辣椒油树脂、黄原胶、山梨糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、着色剂【β-胡萝卜素、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉调味酱）、焦糖色、辣椒红、日落黄中的一种或几种】、食用香精（肉味香精、黑胡椒味香精、番茄味香精、排骨味香精、糖味香精、香辣味香精、黄焖鸡味香精、咸味香精、沙拉味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的多种，配料、搅拌、熬制或炒制或炸制、冷却或不冷却、灌装、加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料，其中产品中脂肪含量大于10%的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。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，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。