



410391S-2023



河南盈康食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-03-05 发布

2023-03-05 实施

河南盈康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南盈康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：栗艳清。

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。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）猪肉、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、脱水大蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的几种为主要原料，添加调味料酒、蚝油、辣椒酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、甜面酱、小龙虾精膏、鸡肉精膏、豆豉、芝麻中的一种或几种，辅以姜黄、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、乳酸、酵母抽提物、小麦粉、食用酵母、花生粉、花生碎、香菇、麦芽糊精、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒油树脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、 β -胡萝卜素、焦磷酸二氢二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、维生素E（dl- α -生育酚）、磷酸酯双淀粉、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（烤肉味香精、洋葱精油味香精、泡椒味香精、厨味香精、烤牛肉味香精、花椒精油味香精、藤椒精油味香精、辣椒味香精、浓香麻辣油味香精、风味增香味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精一种或多种），经预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包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。

按照原辅料添加不同分为：牛肉调味酱、羊肉调味酱、鸡肉调味酱、猪肉调味酱、香辣牛肉调味酱、香辣羊肉调味酱、香辣鸡肉调味酱、香辣猪肉调味酱、火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 鲜（冻）鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 鲜（冻）猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。

2.1.5 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.12 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.21 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱应符合 S/T 3220 的规定。
- 2.1.24 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 小龙虾精膏、鸡肉精膏、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.35 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.36 花生粉、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 香菇应符合 GB 7096 和 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.38 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.42 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.43 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.45 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.46 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.47 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.48 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.49 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.50 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.51 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.52 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。
- 2.1.53 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.54 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.55 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.56 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.57 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.58 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.59 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.60 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.61 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.62 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.63 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.64 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.65 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.66 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 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	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 50.0	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 （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
姜黄素 ^b ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
阿斯巴甜 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸根 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
胭脂树橙 ^b ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.287
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于未添加发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的检测。 b 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。 同一功能的食品添加剂（防腐剂、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。		

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	采集方案 ^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 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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.30

致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于添加牛肉产品的检测。					

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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

即食产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、酸价（未使用发酵性配料、酸性配料的产品）、过氧化值；非即食产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价（未使用发酵性配料、酸性配料的产品）、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）猪肉、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、脱水大蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的几种为主要原料，添加调味料酒、蚝油、辣椒酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、甜面酱、小龙虾精膏、鸡肉精膏、豆豉、芝麻中的一种或几种，辅以姜黄、食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、乳酸、酵母抽提物、小麦粉、食用酵母、花生粉、花生碎、香菇、麦芽糊精、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒油树脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、 β -胡萝卜素、焦磷酸二氢二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、维生素E（dl- α -生育酚）、磷酸酯双淀粉、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（烤肉味香精、洋葱精油味香精、泡椒味香精、厨味香精、烤牛肉味香精、花椒精油味香精、藤椒精油味香精、辣椒味香精、浓香麻辣油味香精、风味增香味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精一种或多种），经预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包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，制订了本企业标准，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。

河南盈康食品有限公司