



410400S-2023



河南丰源醇植物油有限公司企业标准

Q/HNFY 0001S-2023

# 半固态复合调味料

2023-03-09 发布

2023-03-09 实施

河南丰源醇植物油有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南丰源醇植物油有限公司提出。

本标准由河南丰源醇植物油有限公司起草。

本标准起草人：张述林。

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。

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、甜面酱、黄豆酱、香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、白砂糖、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、麦芽糊精、咸辣椒（辣椒、食用盐）、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、骨肉提取物、芝麻酱（经筛选、清洗、干燥、烘炒、扬烟、磨制制成）、花生酱（经筛选、烘炒、磨制制成）、辣椒油、虾酱、白腐乳粉、红腐乳粉、食用盐、味精、韭花酱、酵母抽提物、花椒提取物、牛肉粉调味料、牛肉膏、海鲜粉调味料中的多种为主要原料，添加乳酸链球菌素、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，添加或不添加香辣香精，经调配、熬制（或不熬制）、灌装、杀菌（或不杀菌）、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。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：甜辣酱、鸡味酱、蒜蓉辣椒酱、花生调味酱、芝麻调味酱、香辣酱、辣椒酱、麻辣酱、葱油拌面汁调味酱、凉皮调味酱、柱候酱、蚝油调味酱、烧烤酱、拌面酱、芝麻酱复合调味酱、火锅蘸料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.3 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.5 香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。

2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。

2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.16 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.17 骨肉提取物应符合 NY/T 843 的规定。
- 2.1.18 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.19 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.20 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.21 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.22 白腐乳粉、红腐乳粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 韭花酱应符合 NY/T 431 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.29 牛肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 香辣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.32 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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                                                 |
|------|--------------------|------------------------------------------------------|
| 状态   | 半固态或流动状，无霉变        | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽和有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽   | 具有产品应有的色泽          |                                                      |
| 气、滋味 | 具有产品应有的滋味和气、滋味，无异味 |                                                      |
| 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        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| 酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g                                                                                                                                                                               | ≤ 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g                                                                                                                                                                                 | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 食用盐含量 (以 NaCl 计), g/100g                                                                                                                                                                                         | ≤ 10.0 | GB 5009.44  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg                                                                                                                                                                                               | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 无机砷 (以 As 计), mg/kg                                                                                                                                                                                              | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg                                                                                                                                                                                              | ≤ 0.5  | GB 5009.17  |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg                                                                                                                                                                                               | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg                                                                                                                                                                                             | ≤ 0.5  | GB 5009.121 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg                                                                                                                                                                                     | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 赭曲霉毒素 A <sup>b</sup> , μg/kg                                                                                                                                                                                     | ≤ 5.0  | GB 5009.96  |
| 注1: * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>注2: a 适用于适用于含油型产品, 且配料中未添加发酵型配料 (如豆瓣酱、腐乳、豆豉、甜面酱) 和酸性配料 (如酿造食醋、醋酸调味汁、苹果醋、柠檬酸、乳酸) 的产品。<br>注3: b 适用于添加豆类的产品。<br>注4: 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。 |        |             |

## 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                                                                              | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示) |   |                 |                 | 检验方法            |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                                                                                 | n                                       | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g                                                       | 5                                       | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | 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                                                                            | 5                                       | 0 | 0               | —               | GB 4789.4       |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g                                                                  | 5                                       | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10      |
| 注: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。<br>b 不适用于以发酵制品 (如发酵酱类、腐乳、豆豉等) 及为主要原料, 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数【仅适用于即食产品，不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。】、大肠菌群（仅适用于即食产品）、酸价【仅适用于含油型产品且配料中未添加发酵型配料（如豆瓣酱、腐乳、豆豉、甜面酱）和酸性配料（如酿造食醋、醋酸调味汁、苹果醋、柠檬酸、乳酸）的产品】、过氧化值【仅适用于含油型产品且配料中未添加发酵型配料（如豆瓣酱、腐乳、豆豉、甜面酱）和酸性配料（如酿造食醋、醋酸调味汁、苹果醋、柠檬酸、乳酸）的产品】、食用盐含量。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、酿造酱油、甜面酱、黄豆酱、香辛料粉（辣椒、蒜头、洋葱、黑胡椒、姜、葱、花椒、小茴香、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、白砂糖、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、麦芽糊精、咸辣椒（辣椒、食用盐）、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、骨肉提取物、芝麻酱（经筛选、清洗、干燥、烘炒、扬烟、磨制制成）、花生酱（经筛选、烘炒、磨制制成）、辣椒油、虾酱、白腐乳粉、红腐乳粉、食用盐、味精、韭花酱、酵母抽提物、花椒提取物、牛肉粉调味料、牛肉膏、海鲜粉调味料中的多种为主要原料，添加乳酸链球菌素、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，添加或不添加香辣香精，经调配、熬制（或不熬制）、灌装、杀菌（或不杀菌）、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。

河南丰源醇植物油有限公司