



410887S-2023



河南怀汁堂食品加工有限公司企业标准

Q/HHZT 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-04-16 发布

2023-04-16 实施

河南怀汁堂食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由河南怀汁堂食品加工有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：陈迪、马红军。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸭油、鸡油中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或多种）、新鲜蔬菜或其干制品【辣椒、山药、姜、大葱、西红柿、洋葱、芝麻叶、芥菜、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、姜芽、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、香椿芽、香椿苗、花生芽、苜蓿芽、芥菜芽、苋菜、蕨菜、马齿苋、槐花、竹笋中的一种或几种】、羊栖菜、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、驴肉、羊肉的一种或几种）、食用盐、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、蜂蜜、果葡糖浆、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、黄豆、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、咖喱粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、骨素、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、百里香中的几种】、白芷、白果、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡酸菜、酸菜、盐渍黄瓜、酸豆角、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、鸡蛋、鸡蛋粉、酸水解大豆蛋白调味液、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加香菇酱、蒜蓉酱、虾米、外购半固态风味酱、鸡肉粉、调味油中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、灌装、包装加工而成的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，产品分类为：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.3 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 新鲜蔬菜或其干制品应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.16 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 芝麻、花生仁、黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.25 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.26 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.27 香菇酱、蒜蓉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.31 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.32 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 白芷、白果、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.34 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.35 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.37 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38 虾米应符合 GB 10133 的规定。
- 4.1.1 外购半固态风味酱、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.40 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.46 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.52 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.53 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.54 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.55 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.56 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.57 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.58 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.60 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.61 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.62 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.63 洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.64 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2. 1. 65苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 66脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2. 1. 67乙二胺四乙酸钠应符合GB 1886. 100的规定。
- 2. 1. 68羊栖菜应符合GB 19643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	从样品中随机取出适量，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，温开水漱口后，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	≤ 25. 0	GB 5009. 44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 5. 0	GB 5009. 229
^a 过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0. 9	GB 5009. 12
^b 无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
^c β-胡萝卜素， g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 83
^c 柠檬黄， g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 35
^c 日落黄， g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 35
^c 姜黄素， g/kg	≤ 0. 1	SN/T 4890
^c 乙二胺四乙酸二钠， g/kg	≤ 0. 075	SN/T 3855 或 GB 5009. 278
^c 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
^c 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 121
^d 3-氯-1, 2-丙二醇， mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 191

注1： a仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品，其中酸价不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料【番茄酱、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠】的产品；

b可先测定总砷，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；

c仅适用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规定的最大使用量的比例之和不应超过1；

d仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品。

注2：*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

即食类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 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

注：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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、净含量及允许短缺量、酸价（不适合于添加豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠的产品）、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸭油、鸡油中的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或多种）、新鲜蔬菜或其干制品【辣椒、山药、姜、大葱、西红柿、洋葱、芝麻叶、芥菜、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、姜芽、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、香椿芽、香椿苗、花生芽、苜蓿芽、芥菜芽、苋菜、蕨菜、马齿苋、槐花、竹笋中的一种或几种】、羊栖菜、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、驴肉、羊肉的一种或几种）、食用盐、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、蜂蜜、果葡糖浆、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、黄豆、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、咖喱粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、骨素、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、百里香中的几种】、白芷、白果、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡酸菜、酸菜、盐渍黄瓜、酸豆角、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、鸡蛋、鸡蛋粉、酸水解大豆蛋白调味液、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加香菇酱、蒜蓉酱、虾米、外购半固态风味酱、鸡肉粉、调味油中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、灌装、包装加工而成的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》制订本企业标准，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。

河南怀汁堂食品加工有限公司