



410713S-2023



河南省熙康食品有限公司企业标准

Q/HXK 0009S-2023

半固态复合调味料

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

河南省熙康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省熙康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭利纳、宋宝民、宋建国、张国东、马思聪。

本标准自发布实施日起替代Q/HXK 0009S-2022。

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。

本标准适用于以鸡肉、鸡骨、猪骨、牛骨、牛肉、猪肉、葡萄糖、食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、白芷粉、陈皮粉、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、番茄酱、香菇酱、人造黄油、鸡油、鸭油、猪油、大豆油、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、橄榄油、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、奶油、薄荷叶、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、芝麻油、蜂蜜、芝麻、蚝油、豆豉、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、料酒、麦芽糖、白酒、南乳汁（腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶）、甜面酱、豆瓣酱、玫瑰露酒、味精、香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑中的几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、琼脂、复配食品添加剂（改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油、碳酸钙、聚二甲基硅氧烷（加工助剂）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的几种）、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、鸡蛋、芹菜、红萝卜、碳酸钠、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠的一种或几种，经切制或不切制、调配、加热熬制、包装、冷冻（冷藏或常温）贮存加工而成的含有两种以上调味品的非即食半固态复合调味料。

根据原料不同将产品分为不同种类：砂锅底料、火锅底料、鸡肉汤调味料、猪骨汤调味料、牛骨汤调味料、鸡汤浓汤宝、菌汤调味料、番茄浓汤调味料、香辣浓汤调味料、麻辣浓汤宝调味料、牛肉浓汤调味料、三鲜浓汤调味料、五香浓汤调味料、复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸡骨、猪骨、牛骨、牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷粉、陈皮粉、薄荷叶、芹菜、红萝卜应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.9 酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 香菇酱、辣鲜露、南乳汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.13 鸡油、鸭油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.18 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.21 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.22 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 玫瑰露酒应符合 GB/T 27588 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.33 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.36 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.41 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.44 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.45 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.46 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.47 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.48 生活饮用水应符合 GB 5749 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	半固态或冷冻状固态	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味, 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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 10	GB 5009.277
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适于使用该添加剂的产品； 注 3：b 指标不适合使用发酵型配料（甜面酱、豆瓣酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋等）的产品； 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 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鸡肉、鸡骨、猪骨、牛骨、牛肉、猪肉、葡萄糖、食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、白芷粉、陈皮粉、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、番茄酱、香菇酱、人造黄油、鸡油、鸭油、猪油、大豆油、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、橄榄油、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、奶油、薄荷叶、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、芝麻油、蜂蜜、芝麻、蚝油、豆豉、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、料酒、麦芽糖、白酒、南乳汁（腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶）、甜面酱、豆瓣酱、玫瑰露酒、味精、香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑中的几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、琼脂、复配食品添加剂（改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油、碳酸钙、聚二甲基硅氧烷（加工助剂）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的几种）、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、鸡肉香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、鸡蛋、芹菜、红萝卜、碳酸钠、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠的一种或几种，经切制或不切制、调配、加热熬制、包装、冷冻（冷藏或常温）贮存加工而成的含有两种以上调味品的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，参考 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。

河南省熙康食品有限公司