



411341S-2023



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0010S-2023

风味酱调味料（半固态复合调味料）

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：陈志锋、甄丽静、李丹阳、张世瑛、王飞、袁小涛。

本标准自发布之日起，替代Q/HNJ 0010S-2021（备案号：412873S-2021）。

H N
Q B

风味酱调味料（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了风味酱调味料（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、豆豉、大豆（黄豆）、香菇、豆瓣酱、辣椒酱、大豆油、菜籽油、牛肉、鸡肉、食用牛油、食用鸡油、调味生鱼干、甜面酱、黑木耳、胡萝卜、黄豆酱、鸡腿菇、腐乳、鸡精调味料、鸡汁调味料、蚝油、海鲜调味酱（外购）【白砂糖、水、面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸脂、番薯粉、芝麻酱、咸辣椒（辣椒、食用盐）、焦糖色、红腐乳、香辛料、脱水大蒜、冰乙酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、赤藓红】、排骨味调味酱（外购）【白砂糖、水、番茄酱、面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、食用盐、芝麻酱、乙酰化双淀粉己二酸脂、香辛料、谷氨酸钠、脱水大蒜、冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、赤藓红】、柱候调味酱（外购）【面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、白砂糖、水、酿造酱油、焦糖色、脱水大蒜、咸梅（梅、食用盐）、谷氨酸钠、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸脂、大豆油、酿造食醋、香辛料、山梨酸钾、黄原胶】、藤椒酱（外购）【鲜花椒（藤椒）、食用盐、食品用香精】、麦芽糊精、泡黄姜、食用盐、味精（谷氨酸钠）、调味料酒、白砂糖、芝麻油、花椒、八角、黑胡椒、孜然、洋葱、大蒜、姜、核桃仁、芝麻、花生仁中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、维生素E（抗氧化剂）、柠檬酸、食品用香精（牛肉膏状香精、香辣膏状香精、鸡肉粉末香精、香辣油状香精、肉味肽香精、花椒精油中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选、清洗、斩断切碎、配制、熬制、冷却、灌装、包装加工而成包含两种及以上调味料的即食类风味酱调味料（半固态复合调味料）。

根据产品配料不同分为：香辣酱、香辣牛肉酱、野山椒系列风味酱、油辣子豆豉风味酱、油辣子鸡丁风味酱、秘制腊八豆风味酱、香菇风味酱、小龙虾调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 牛肉膏状香精、香辣膏状香精、鸡肉粉末香精、香辣油状香精、肉味肽香精、花椒精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 调味生鱼干应符合 SC/T 3203 的规定。
- 2.1.22 孜然、洋葱、大蒜、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 泡黄姜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.28 大豆（黄豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.33 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.34 鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.36 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.37 蚝油应符合 GB/T 21999 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 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.40 海鲜调味酱、排骨味调味酱、柱候调味酱、藤椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.42 食用牛油、食用鸡油应符合 GB 10146 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	半固体	从样品中取出50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
水分，g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：* 该项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（如豆豉、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。

2.4 微生物限量

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
霉菌 ^b ，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

Q/HNJ 0010S-2023					
酵母 ^b , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 不适用于以发酵制品(如豆酱、腐乳、豆豉等)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、水分、氨基酸态氮、酸价 [仅适用于未添加发酵性配料(如豆豉、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)的产品]、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、豆豉、大豆（黄豆）、香菇、豆瓣酱、辣椒酱、大豆油、菜籽油、牛肉、鸡肉、食用牛油、食用鸡油、调味生鱼干、甜面酱、黑木耳、胡萝卜、黄豆酱、鸡腿菇、腐乳、鸡精调味料、鸡汁调味料、蚝油、海鲜调味酱（外购）【白砂糖、水、面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸脂、番薯粉、芝麻酱、咸辣椒（辣椒、食用盐）、焦糖色、红腐乳、香辛料、脱水大蒜、冰乙酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、赤藓红】、排骨味调味酱（外购）【白砂糖、水、番茄酱、面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、食用盐、芝麻酱、乙酰化双淀粉己二酸脂、香辛料、谷氨酸钠、脱水大蒜、冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、赤藓红】、柱候调味酱（外购）【面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、白砂糖、水、酿造酱油、焦糖色、脱水大蒜、咸梅（梅、食用盐）、谷氨酸钠、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸脂、大豆油、酿造食醋、香辛料、山梨酸钾、黄原胶】、藤椒酱（外购）【鲜花椒（藤椒）、食用盐、食品用香精】、麦芽糊精、泡黄姜、食用盐、味精（谷氨酸钠）、调味料酒、白砂糖、芝麻油、花椒、八角、黑胡椒、孜然、洋葱、大蒜、姜、核桃仁、芝麻、花生仁中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、维生素E（抗氧化剂）、柠檬酸、食品用香精（牛肉膏状香精、香辣膏状香精、鸡肉粉末香精、香辣油状香精、肉味肽香精、花椒精油中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选、清洗、斩断切碎、配制、熬制、冷却、灌装、包装加工而成包含两种及以上调味料的即食类风味酱调味料（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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省南街村（集团）有限公司