



411363S-2023



南阳汇萃植物制品有限公司企业标准

Q/NHC 0003S-2023

半固态复合调味料

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

南阳汇萃植物制品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳汇萃植物制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛博。

本标准自发布实施日起替代Q/NHC 0003S-2019(备案号：412634S-2019)。

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。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、牛油、鸡油、豆瓣酱、甜面酱、辣椒酱、豆豉、腐乳、泡青菜、泡姜、泡椒、香辛料（花椒、辣椒、干姜、大蒜、孜然、胡椒、八角、小茴香、葱、洋葱、桂皮、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶、姜黄、芫荽、高良姜、芹菜籽、木姜子、砂仁、草果、蒟蒻、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔中的一种或几种）、咖喱粉、芝麻中的几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、陈皮、白芷、味精、酿造酱油、酿造食醋、麦芽糖浆、酵母抽提物、料酒、食品用香精（大葱味香精、洋葱味香精、鱼肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、鸡膏、牛膏）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶、焦糖色、辣椒红、羟丙基二淀粉磷酸酯、红曲红、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、姜黄、柠檬酸）中的几种，经预处理（挑选）、粉碎或不粉碎、配料（称量）、调配炒制（杀菌）、包装制成含两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为不同的品种。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.7 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.18 花椒、辣椒、干姜、大蒜、孜然、胡椒、八角、小茴香、葱、洋葱、桂皮、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶、姜黄、芫荽、高良姜、芹菜籽、木姜子、砂仁、草果、苜蓿、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.26 食品用香精（大葱味香精、洋葱味香精、鱼肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、鸡膏、牛膏）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.27 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.28 泡青菜、泡姜、泡椒应符合 SB/T 10756 和 GB 2714 的规定。

2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.31D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.32 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.34 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.35 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.2 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	取适量试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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
-----	-----	------

水分, g/100g	≤	65.0	GB 5009. 3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	25.0	GB 5009. 44
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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009. 12
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009. 11
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009. 28

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 此项不适用; 。

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789. 3 MPN 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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10

^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。

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、酸价 {使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 此项不适用}、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、牛油、鸡油、豆瓣酱、甜面酱、辣椒酱、豆豉、腐乳、泡青菜、泡姜、泡椒、香辛料（花椒、辣椒、干姜、大蒜、孜然、胡椒、八角、小茴香、葱、洋葱、桂皮、丁香、肉豆蔻、圆叶当归、山奈、月桂叶、姜黄、芫荽、高良姜、芹菜籽、木姜子、砂仁、草果、蒟蒻、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔中的一种或几种）、咖喱粉、芝麻中的几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、陈皮、白芷、味精、酿造酱油、酿造食醋、麦芽糖浆、酵母抽提物、料酒、食品用香精（大葱味香精、洋葱味香精、鱼肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、鸡膏、牛膏）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶、焦糖色、辣椒红、羟丙基二淀粉磷酸酯、红曲红、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、姜黄、柠檬酸）中的几种，经预处理（挑选）、粉碎或不粉碎、配料（称量）、调配炒制（杀菌）、包装制成含两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

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。

南阳汇萃植物制品有限公司