



411415S-2023

河南圣奇食品科技有限公司企业标准

Q/HNSQ 0003S-2023

# 半固态复合调味料

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南圣奇食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南圣奇食品科技有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：马国政、李彩霞、杨庆山、刘晴。

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。

本标准适用于以鲜/冻（猪、牛、鸡、羊）肉（冷冻产品需解冻，经预处理、绞碎、蒸煮）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、香辛料【辣椒、花椒、八角、胡椒、干姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、圆叶当归、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆、姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、萝卜、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、料酒、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、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、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、骨素、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水、蛋黄粉中的几种为原料，辅以或不辅以海鲜调味酱（外购）、排骨味调味酱（外购）、柱候调味酱（外购）、香菇酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、风味调味酱（外购）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、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、香辛型香精、酱香香精中的一种或几种）、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，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合煮制或炒制或熬制、灭菌或不灭菌、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。

根据原辅料不同及食用方式的不同，产品分类为即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜/冻（猪、牛、鸡、羊）肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.8辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.9番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.10香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.12姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、萝卜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.15料酒应符合 SB/T 10416 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酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21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。
- 2.1.22芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.25酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.26生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28海鲜调味酱、排骨味调味酱、柱候调味酱、香菇酱、蒜蓉酱、风味调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.31柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.34乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.35谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定
- 2.1.36乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.375'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.38琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.39D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.42焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.44姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.45天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.46食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.49脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.50乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 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	取适量样品，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，品其滋味或按照 GB 31644 规定的方法检验。
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
<sup>a</sup> 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
<sup>a</sup> 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
<sup>b</sup> 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
<sup>c</sup> $\beta$ -胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
<sup>c</sup> 姜黄素，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890

<sup>c</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
<sup>c</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>c</sup> 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>c</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
<sup>d</sup> 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豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、西红柿(番茄)、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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
<sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅适用于以牛肉为主料的产品。

## 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 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、食用盐、酸价【不适合于含豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、西红柿（番茄）、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（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜/冻（猪、牛、鸡、羊）肉（冷冻产品需解冻，经预处理、绞碎、蒸煮）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、香辛料【辣椒、花椒、八角、胡椒、干姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、圆叶当归、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆、姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、萝卜、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、料酒、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、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、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、骨素、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水、蛋黄粉中的几种为原料，辅以或不辅以海鲜调味酱（外购）、排骨味调味酱（外购）、柱候调味酱（外购）、香菇酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、风味调味酱（外购）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、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、香辛型香精、酱香香精中的一种或几种）、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，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合煮制或炒制或熬制、灭菌或不灭菌、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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南圣奇食品科技有限公司