



411677S-2023



河南潼昕食品有限公司企业标准

Q/HTX 0003S-2023

半固态复合调味料

2023-06-12 发布

2023-06-12 实施

河南潼昕食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南潼昕食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑磊方。

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。

本标准适用于以葡萄糖、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡粉调味料、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、香茅粉中的一种或几种）、白芷粉、陈皮粉、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、鸡肉肠丁（熟肉制品）（鸡肉、水、淀粉、植物油、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、味精、柠檬酸、玉米淀粉、磷酸二氢钾、焦磷酸钠）、牛肉肠丁（熟肉制品）（牛肉、水、淀粉、植物油、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、味精、柠檬酸、玉米淀粉、磷酸二氢钾、焦磷酸钠）、鱼肉肠丁（熟制水产品，可直接食用）（鱼肉、水、淀粉、植物油、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、味精、柠檬酸、玉米淀粉、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、虾肉肠丁（熟制水产品，可直接食用）（虾肉、水、淀粉、植物油、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、味精、柠檬酸、玉米淀粉、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、黑胡椒酱、番茄酱、香菇酱（香菇、豆瓣酱、植物油、辣椒、食用盐、味精）、人造黄油、猪油、鸡油、大豆油、菜籽油、酿造酱油、生抽、酿造食醋、橄榄油、松子、杏仁、花生、葵花籽、核桃仁、奶油、薄荷叶、芥末酱、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、柠檬汁、蜂蜜、芝麻、蚝油、味增酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精、食用香精）、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）、小米辣汁、甜面酱、黄豆酱、磨豉酱（豆豉、水、食用盐、大豆、小麦粉、白砂糖、谷氨酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、山梨酸钾）、咖喱酱、藤椒鸡酱（食用盐、味精、食用淀粉、食用葡萄糖、鸡肉、青花椒、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精）、豆瓣酱、鸡汤浓汤宝（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、菌汤底料（杏鲍菇、平菇、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、菌汤香精）、牛骨汤料（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、海鲜酱（白砂糖、水、大豆、海螺肉、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、玫瑰露酒、叉烧酱（白砂糖、水、麦芽糊精、番茄酱、豆豉、食用盐、大豆、小麦粉、酿造酱油、食用盐、蜂蜜、脱水大蒜、乙酰化双淀粉己二酸酯、香辛料、冰乙酸、赤藓红）、柱侯酱（水、黄豆、小麦粉、白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠）、味精、猪骨提取物（猪骨、猪肉、食用盐、麦芽糊精、香辛料、味精）、鸡骨提取物（鸡骨、鸡肉、食用盐、麦芽糊精、香辛料、味精）中的几种为主要原料，辅以或不辅以山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、琼脂、复配着色剂（柠檬黄、日落黄、食用香精、玉米淀粉）、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）、熟鸡肉、熟牛肉、苹果、梨、香蕉、酸奶、牛奶、鸡蛋、牛油果、欧芹、紫甘蓝、土豆丁、香菇丁、木耳丁、杏鲍菇丁、平菇丁、口蘑丁、芹菜段、红萝卜丁、黄贡椒（辣椒）丁、胡萝卜丁、金瓜（南瓜）丁、橙汁、碳酸钠（苏打粉）、碳酸

氢钠（小苏打）、碳酸氢铵、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、焦糖色、马铃薯淀粉、天然胡萝卜素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、红曲红、诱惑红的一种或几种，经调配混合、加热熬制或不熬制、包装加工而成的含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据食用方法不同将产品分为不同种类：即食型半固态复合调味料、非即食型半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白芷粉、陈皮粉、薄荷叶、苹果、梨、香蕉、牛油果、欧芹、紫甘蓝、土豆丁、芹菜段、红萝卜丁、黄贡椒（辣椒）丁、胡萝卜丁、金瓜（南瓜）丁应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.10 香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 鸡肉肠丁、牛肉肠丁、熟鸡肉、熟牛肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 鱼肉肠丁、虾肉肠丁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 黑胡椒酱、香菇酱、味增酱、辣鲜露、南乳汁、磨豉酱、咖喱酱、藤椒鸡酱、鸡汤浓汤宝、菌汤底料、牛骨汤料、海鲜酱、叉烧酱、柱侯酱、猪骨提取物、鸡骨提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.17 猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油、生抽应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.22 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 松子、杏仁、花生、葵花籽、核桃仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 奶油应符合 GB 19646 的规定。

- 2.1.25 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 2886.2 的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 柠檬汁、橙汁、小米辣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.31 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.32 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.33 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.36 甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.39 复配着色剂（柠檬黄、日落黄、食用香精、玉米淀粉）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.40 玫瑰露酒应符合 GB/T 27588 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.41 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.44 牛奶应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.45 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.46 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.47 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.48 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.49 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.50 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.51 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.52 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.53 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.54 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.55 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.56 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.57 诱惑红应符合 GB 1886.222 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	具有本品应具有色泽	
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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.141
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.5	
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 指标仅适于原料中使用该添加剂的产品; 注 3: b 指标不适合配料中使用发酵型配料 (甜面酱、豆瓣酱等酿造酱) 和酸性配料 (如食醋) 的产品; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、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 微生物限量

即食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 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。

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、菌落总数(仅适用于即食型产品)、大肠菌群(仅适用于即食型产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葡萄糖、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡粉调味料、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、香茅粉中的一种或几种）、白芷粉、陈皮粉、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、鸡肉肠丁（熟肉制品）（鸡肉、水、淀粉、植物油、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、味精、柠檬酸、玉米淀粉、磷酸二氢钾、焦磷酸钠）、牛肉肠丁（熟肉制品）（牛肉、水、淀粉、植物油、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、味精、柠檬酸、玉米淀粉、磷酸二氢钾、焦磷酸钠）、鱼肉肠丁（熟制水产品，可直接食用）（鱼肉、水、淀粉、植物油、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、味精、柠檬酸、玉米淀粉、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、虾肉肠丁（熟制水产品，可直接食用）（虾肉、水、淀粉、植物油、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、味精、柠檬酸、玉米淀粉、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、黑胡椒酱、番茄酱、香菇酱（香菇、豆瓣酱、植物油、辣椒、食用盐、味精）、人造黄油、猪油、鸡油、大豆油、菜籽油、酿造酱油、生抽、酿造食醋、橄榄油、松子、杏仁、花生、葵花籽、核桃仁、奶油、薄荷叶、芥末酱、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、柠檬汁、蜂蜜、芝麻、蚝油、味增酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精、食用香精）、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）、小米辣汁、甜面酱、黄豆酱、磨豉酱（豆豉、水、食用盐、大豆、小麦粉、白砂糖、谷氨酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、山梨酸钾）、咖喱酱、藤椒鸡酱（食用盐、味精、食用淀粉、食用葡萄糖、鸡肉、青花椒、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精）、豆瓣酱、鸡汤浓汤宝（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、菌汤底料（杏鲍菇、平菇、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、菌汤香精）、牛骨汤料（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、海鲜酱（白砂糖、水、大豆、海螺肉、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、玫瑰露酒、叉烧酱（白砂糖、水、麦芽糊精、番茄酱、豆豉、食用盐、大豆、小麦粉、酿造酱油、食用盐、蜂蜜、脱水大蒜、乙酰化双淀粉己二酸酯、香辛料、冰乙酸、赤藓红）、柱侯酱（水、黄豆、小麦粉、白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠）、味精、猪骨提取物（猪骨、猪肉、食用盐、麦芽糊精、香辛料、味精）、鸡骨提取物（鸡骨、鸡肉、食用盐、麦芽糊精、香辛料、味精）中的几种为主要原料，辅以或不辅以山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、琼脂、复配着色剂（柠檬黄、日落黄、食用香精、玉米淀粉）、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）、熟鸡肉、熟牛肉、苹果、梨、香蕉、酸奶、牛奶、鸡蛋、牛油果、欧芹、紫甘蓝、土豆丁、香菇丁、木耳丁、杏鲍菇丁、平菇丁、口蘑丁、芹菜段、红萝卜丁、黄贡椒（辣椒）丁、胡萝卜丁、金瓜（南瓜）丁、橙汁、碳酸钠（苏打粉）、碳酸氢钠（小苏打）、碳酸氢铵、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、焦糖色、马铃薯淀粉、天然胡萝卜素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、红曲红、诱惑红的一种或几种，经调配混合、加热熬制或不熬制、包装加工而成的

含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

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》要求制订本企业标准，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。

河南潼昕食品有限公司

H N

Q B