



411705S-2023



河南省适何你食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2023

半固态复合调料

2023-06-17 发布

2023-06-17 实施

河南省适何你食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省适何你食品有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和河南省适何你食品有限公司起草。

本标准起草人：吴帅平、张百胜。

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。

本标准适用于以生活饮用水、番茄酱、花生酱、芝麻酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、料酒、鸡蛋（清洗、打蛋、炒制）、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、鲜辣椒、新鲜蔬菜（葱、芹菜、洋葱、大蒜经过清洗、油炸）、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、香辛料粉（大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香茅兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、花椒、辣椒中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、牛油、猪油、鸡油、羊油、鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种为原料，经调配、混合、油炸或不油炸、熬制、冷却、灌装封口、包装加工而成的包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。

根据添加原料不同分为以下几种：番茄鸡蛋酱、油辣椒酱、葱花酱、火锅底料、火锅蘸料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 鲜辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.6 葱、洋葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.9 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.10 香辛料（大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香茅兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、花椒、辣椒）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 2.1.12 牛油、猪油、鸡油、羊油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.13 鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.14 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.15 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.21 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.25 5′-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.26 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.27 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.31 鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.32 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 20	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
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
酸价（以脂肪计）（KOH） ^b ，mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^b ，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验； b 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用； 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 微生物限量

即食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 ^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	100	GB 4789.3
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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐（仅适用于添加食用盐检测）、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含

油型）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、番茄酱、花生酱、芝麻酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、料酒、鸡蛋（清洗、打蛋、炒制）、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、鲜辣椒、新鲜蔬菜（葱、芹菜、洋葱、大蒜经过清洗、油炸）、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、香辛料粉（大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香茅兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、花椒、辣椒中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、牛油、猪油、鸡油、羊油、鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种为原料，经调配、混合、油炸或不油炸、熬制、冷却、灌装封口、包装加工而成的包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《调味料产品生产许可证审查细则》、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。

河南省适何你食品有限公司

QB