



411529S-2023



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYT 0007S-2023

风味酱（半固态复合调味料）

2023-06-02 发布

2023-06-02 实施

河南亿家红调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿家红调味食品有限公司提出。

本标准由河南亿家红调味食品有限公司起草。

本标准起草人：吴成伟、王志华。

H N
Q B

风味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了风味酱（半固态复合调味料）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、海鲜酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、香菇、杏鲍菇、豆豉、腐乳中的一种或多种、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或多种）为原料，辅以[番茄酱、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、料酒、米酒、蚝油、鸡精调味料、辣椒、花椒、八角、葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、孜然、咖喱粉、小茴香、百里香、黑胡椒、生姜、胡萝卜、芹菜、枸杞、干紫菜、大豆、花生、芝麻、豌豆、大豆组织蛋白、麦芽糖浆、牛肉粉、蒜粉、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿肠]中的一种或多种，添加酱腌菜[盐渍竹笋、酸豆角、芽菜、榨菜、泡辣椒]中的一种或多种、动物油（牛油、猪油、鸡油）中的一种或多种、食品添加剂（姜黄、天然胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红）中的一种或多种、食品用香精（辣椒油树脂、牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻辣香精）中的一种或两种，经炒制（适量加水）、搅拌、冷却、包装制成的含两种或两种以上调味料的风味酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.3 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.6 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.7 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.8 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.9 香菇应符合 GB 7096 和 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.10 杏鲍菇应符合 GB 7096 和 NY/T 3418 的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.12 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

- 2.1.14 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.15 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.16 橄榄油应符合 GB 2716 和 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.17 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2720 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.23 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 米酒应符合 NY/T 1885（或 T/GZSX 017、T/XMMX 001）的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.28 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.29 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.30 葱（大葱、小葱）、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.31 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.32 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.33 咖喱粉应符合 GB 31644 和 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.34 小茴香应符合 DB65/T 2010 的规定。
- 2.1.35 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.36 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.37 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.38 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.39 芹菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.40 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.41 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.42 大豆应符合 GB 2715 和 GB 1352 的规定。
- 2.1.43 花生应符合 GB 19300 和 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.44 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.47 麦芽糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.48 牛肉粉应符合 GB 31644 和 SB/T 10513 的规定。

- 2.1.49 蒜粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.50 牛肉、鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.51 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 3.1.52 盐渍竹笋、酸豆角、芽菜、榨菜、泡辣椒应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.53 牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.54 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.55 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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, g/100g	≤ 35	GB 5009.44
酸价(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
*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(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限使用该食品添加剂的产品。

b 仅适用于添加花生酱、芝麻酱、花生、芝麻的产品检验。

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

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
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。 n: 为同一批次产品应采集的样品件数; c: 为最大可允许超出 m 值的样品数; m: 为微生物指标可接受水平的限量值; M: 为微生物指标的最高限量值。					

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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、海鲜酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、香菇、杏鲍菇、豆豉、腐乳中的一种或多种、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或多种）为原料，辅以[番茄酱、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、料酒、米酒、蚝油、鸡精调味料、辣椒、花椒、八角、葱（大葱、小葱）、洋葱、大蒜、孜然、咖喱粉、小茴香、百里香、黑胡椒、生姜、胡萝卜、芹菜、枸杞、干紫菜、大豆、花生、芝麻、豌豆、大豆组织蛋白、麦芽糖浆、牛肉粉、蒜粉、牛肉、鸡肉、猪肉、火腿肠]中的一种或多种，添加酱腌菜[盐渍竹笋、酸豆角、芽菜、榨菜、泡辣椒]中的一种或多种、动物油（牛油、猪油、鸡油）中的一种或多种、食品添加剂（姜黄、天然胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红）中的一种或多种、食品用香精（辣椒油树脂、牛肉香精、鸡肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻辣香精）中的一种或两种，经炒制（适量加水）、搅拌、冷却、包装制成的含两种或两种以上调味料的风味酱（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。

河南亿家红调味食品有限公司

QB