



411849S-2023



河南润源食品有限公司企业标准

Q/HRS 0002S-2023

# 半固态复合调味料

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

河南润源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南润源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：盛健。

本标准替代 Q/HRS 0002S-2020。

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。

本标准适用于以食用盐、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或全部）、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、味精、酿造酱油、番茄酱、香辛料或粉[辣椒、八角、花椒、小茴香、桂皮、肉桂、孜然、丁香、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、姜、高良姜、草果、砂仁、甘草中的多种]中的几种或多种为原料，加入或不加入食用香精（肉味香精、鸡味香精、麻辣香精、鲜味香精中的一种或多种）、酵母抽提物、辣椒油树脂、瓜尔胶、黄原胶、乙基麦芽酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或多种，经配料、炒制、熬制或不熬制、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

## 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.7 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.15 香辛料或粉（辣椒、八角、花椒、小茴香、桂皮、肉桂、孜然、丁香、肉豆蔻、香叶、姜、高良姜、草果、砂仁、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.19 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.255'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	具有产品应有的性状	取样品1份，置入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，温开水漱口后，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂物	

## 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
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup>酸价、过氧化值指标仅适用于含油型产品；其中使用黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱的产品，酸价指标不适用。

<sup>b</sup>适用于添加该食品添加剂的产品的检验。

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

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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

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 生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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[仅适用于含油型产品，且未使用黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱的产品]、过氧化值（仅适用于含油型产品）、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、植物油（大豆油、菜籽油中的一种或全部）、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、味精、酿造酱油、番茄酱、香辛料或粉[辣椒、八角、花椒、小茴香、桂皮、肉桂、孜然、丁香、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、姜、高良姜、草果、砂仁、甘草中的多种]中的几种或多种为原料，加入或不加入食用香精（肉味香精、鸡味香精、麻辣香精、鲜味香精中的一种或多种）、酵母抽提物、辣椒油树脂、瓜尔胶、黄原胶、乙基麦芽酚、辛烯基琥珀酸淀粉钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或多种，经配料、炒制、熬制或不熬制、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

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》标准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。

河南润源食品有限公司

QB