



411530S-2023



河南酱味居食品有限公司企业标准

Q/HJWJ 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-06-03 发布

2023-06-03 实施

河南酱味居食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南酱味居食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭晓鹏、贾勇、卢汉林、赵西兵。

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。

本标准适用于以辣椒（鲜辣椒或干辣椒）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或多种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、橄榄油、藤椒油、花椒油、山茶油中的一种或几种）、生活饮用水、大豆组织蛋白、花生仁、芝麻仁、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、兔肉、牛蛙肉、蛋黄（鸡蛋黄、鸭蛋黄）、番茄、南瓜、芹菜、胡萝卜、白菜、土豆、包菜、香菇酱（香菇、豆瓣酱、大豆油、香辛料、生抽）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、香辛料或其粉（辣椒、花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、当归、月桂叶、砂仁、芫荽、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种）、陈皮、酿造酱油、酿造食醋、鸡汤酱、小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、食用盐、海藻糖、食用葡萄糖、低聚果糖、蜂蜜、冰糖、麦芽糊精、蚝油、白醋、料酒、黄酒、白酒、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、鸡精调味料、味精、酵母抽提物中的多种为原料，加入或不加入羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、花胶鸡汤中的一种或几种，添加辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、栀子黄、食用明胶、黄原胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸链球菌素、柠檬酸钠、海藻酸丙二醇酯、羧甲基纤维素钠、L-半胱氨酸盐酸盐（香料）、维生素E（抗氧化剂）、 β -环状糊精、 β -胡萝卜素、柠檬黄、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的多种，经预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、灌装、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。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分为：即食半固态复合调味料和非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、兔肉、牛蛙肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.15 香辛料或其粉（辣椒、花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、当归、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.17 番茄、南瓜、芹菜、胡萝卜、白菜、土豆、包菜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸）应符合 GB 7096 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 花生仁、芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.30 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

- 2.1.32 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.36 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.37 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.38 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.40 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.44 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.56 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.57 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.58 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.59 鸡汤酱 GB 31644 的规定。
- 2.1.60 羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、花胶鸡汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.61 山茶油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.62 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.63 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

- 2.1.64 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.65 栀子黄应符合 GB7912 的规定。
- 2.1.66 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.67 蛋黄粉、蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.68 橄榄油应符合 GB23347 的规定。
- 2.1.69 藤椒油、花椒油应符合 NY/T2111 的规定。
- 2.1.70 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB14963 的规定。
- 2.1.71 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.72 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.73 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.74 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.75 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.76 L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 2.1.77 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.78 维生素 E 应符合 GB 1886.233 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 | 从样品中抽取50mL, 将本品倒入一洁净烧杯中, 观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味 |
| 色 泽 | 具有本产品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有本产品特有的气味、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 |
|------------------------|-------------|-------------|
| 水分, g/100g | \leq 70.0 | GB 5009.3 |
| *酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g | \leq 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | \leq 0.25 | GB 5009.227 |
| 食用盐 (以 NaCl) 计, g/100g | \leq 25.0 | GB 5009.44 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | \leq 0.8 | GB 5009.12 |

| | | | |
|--|---|------|-------------|
| ^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| ^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| ^b 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.121 |
| ^b 柠檬黄，g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.35 |
| ^b 三氯蔗糖，g/kg | ≤ | 0.25 | GB 22255 |
| ^b 栀子黄，g/kg | ≤ | 1.5 | GB 5009.149 |
| ^b β-胡萝卜素，g/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.83 |
| ^c 无机砷（以 As 计），mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |
| <p>注：a 酸价不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。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。</p> <p>c 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。</p> | | | |

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 | 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食类产品）和大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以辣椒（鲜辣椒或干辣椒）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或多种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、橄榄油、藤椒油、花椒油、山茶油中的一种或几种）、生活饮用水、大豆组织蛋白、花生仁、芝麻仁、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、兔肉、牛蛙肉、蛋黄（鸡蛋黄、鸭蛋黄）、番茄、南瓜、芹菜、胡萝卜、白菜、土豆、包菜、香菇酱（香菇、豆瓣酱、大豆油、香辛料、生抽）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、香辛料或其粉（辣椒、花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、当归、月桂叶、砂仁、芫荽、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种）、陈皮、酿造酱油、酿造食醋、鸡汤酱、小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、食用盐、海藻糖、食用葡萄糖、低聚果糖、蜂蜜、冰糖、麦芽糊精、蚝油、白醋、料酒、黄酒、白酒、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、鸡精调味料、味精、酵母抽提物中的多种为原料，加入或不加入羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、花胶鸡汤中的一种或几种，添加辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、栀子黄、食用明胶、黄原胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸链球菌素、柠檬酸钠、海藻酸丙二醇酯、羧甲基纤维素钠、L-半胱氨酸盐酸盐（香料）、维生素E（抗氧化剂）、 β -环状糊精、 β -胡萝卜素、柠檬黄、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的多种，经预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、灌装、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，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。