



411933S-2023



河南酱仔食品有限公司企业标准

Q/HJZ 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-07-01 发布

2023-07-01 实施

河南酱仔食品有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准的规范性附录。

本标准由河南酱仔食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南酱仔食品有限公司。

本标准主要起草人：晁习武、张冠军。

本标准自实施之日起替代 Q/HJZ 0001S-2018(备案号 413180S-2018)。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、玉米油、葵花籽油、橄榄油、椰子油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用牛油、食用鸡油、食用猪油、食用羊油中的一种或多种）、芝麻酱、花生酱、洋葱、大葱、大蒜、生姜、辣椒、黄椒、青椒、番茄中的一种或多种为主要原料，经熬煮或炒制后，添加或不添加生活饮用水、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、冰糖（粉碎）、酿造酱油（含焦糖色）、辣鲜露、蚝油、鱼露、虾酱、虾油、蟹酱、蟹粉、虾粉、干贝（瑶柱）、海米、海虾、扇贝、虾仁、鱿鱼须、虾皮（粉碎）、小葱、菠菜、芹菜、胡萝卜、韭菜花、香椿、黄花菜、土豆、南瓜、柠檬、酿造酱[柱侯酱、叉烧酱、海鲜酱、豆酱、黄酱、蚕豆酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或多种]、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、辣椒酱、豆豉、面豉（味增）（水、黄豆、食用盐、小麦粉）、韭花酱、红腐乳、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖浆、调味料酒、白酒、黄酒、啤酒、白兰地、清酒、葡萄酒、醪糟、米酒、酿造食醋、苹果醋、番茄酱、番茄调味酱、培根、牛肉松、牛奶、乳粉、黄油、奶油、芝士、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、磷酸氢二钾、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、胭脂树橙）、木瓜、鸡蛋、蛋黄液、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁）、沙茶辣（虾干、鱼干、葱、蒜、姜）、沙茶（爹）酱[花生、芝麻、大蒜、虾米、鱼（鱼露）、牛油]、白汁粉固态调味料[植脂末（葡萄糖浆、植物油、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、小麦粉、淀粉、植物油、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、食用香精、核黄素）、香辛料]、黄汁粉固态调味料[淀粉、小麦粉、植物油、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色）、食用盐、氢化植物油、酵母抽提物、番茄粉、洋葱粉、白砂糖、芹菜粉]、酱腌菜[芽菜、泡姜（粉碎）、泡萝卜（粉碎）、泡椒（粉碎）、酸菜（粉碎）、榨菜（粉碎）、芥菜芽菜（粉碎）、酸白菜（粉碎）、盐渍豇豆（粉碎）、梅干菜（粉碎）、盐渍泡青菜（粉碎）、泡竹笋（粉碎）中的一种或多种]、海带（粉碎）、竹笋（粉碎）、紫菜（粉碎）、食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口蘑、草菇、花菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、牛肝菌、松茸、银耳中的一种或多种）、辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、麻椒（粉碎）、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）、小麦粉、芝麻、花生、大豆、黄豆、绿豆、黄豆粉、糯米粉、腰果、骨素、咖喱粉、大豆组织蛋白、调味膨化植物蛋白粒、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、鸡汁调味料、芝麻油、食用调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、麻椒油中的一种或多种）、风味高汤（鸡肉味、牛肉味、羊肉味、猪肉味中的一种或多种）、猪肉粉调味料、鸭肉粉调味料、羊肉粉调味料、肉类提取物（鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉中的一种或多种）、酵母抽提物、风味型酵母抽提物、风味型酵母自溶物、酸水解植物蛋白液、肉味精膏（鸡膏、牛膏、猪膏、羊膏、鸭膏中的一种或多种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、鸭肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉中的一种或多种）、腌腊肉制品[腌腊肉制品、火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠中的一种或

多种]、固体饮料(苹果味、百香果味、凤梨味、枸杞味、桃味、木瓜味、橙子味、山楂味、青瓜味、椰味、哈密瓜味、芒果味、草莓味、树莓味、蓝莓味、樱桃味、蜜瓜味、香蕉味、柠檬味的一种或多种)、饮料浓浆(苹果浆、百香果浆、凤梨浆、枸杞浆、桃浆、木瓜浆、橙子浆、山楂浆、青瓜浆、椰浆、哈密瓜浆、芒果浆、草莓浆、树莓浆、蓝莓浆、樱桃浆、蜜瓜浆、香蕉浆、柠檬浆中的一种或多种)、果浆(苹果浆、百香果浆、凤梨浆、枸杞浆、桃浆、木瓜浆、橙子浆、山楂浆、青瓜浆、椰浆、哈密瓜浆、芒果浆、草莓浆、树莓浆、蓝莓浆、樱桃浆、蜜瓜浆、香蕉浆、柠檬浆中的一种或多种)、怀山药(粉碎)、怀菊花(粉碎)、红枣(粉碎)、枸杞、香辛料[花椒、麻椒、山奈、高良姜、砂仁、当归、甘草、干姜、山楂、姜黄、栀子、陈皮、白芷、白果、罗汉果、桂皮、肉桂、小茴香、八角、孜然(枯茗、安息茴香)、香叶(月桂叶)、丁香、肉豆蔻、豆蔻、百里香、白胡椒、黑胡椒、草果、芫荽、荜茇(荜拔)、香茅草、脱水洋葱、脱水小葱、脱水大蒜、茼蒿、辣根、辣椒、小豆蔻、薄荷、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、阴香、香椿、迷迭香、白欧芥、紫苏籽、罗晃子、香莢兰、罗勒叶中的一种或多种(须经预处理破碎或粉碎)]、食品添加剂[乳酸、冰乙酸(冰醋酸)、柠檬酸、DL-苹果酸、海藻酸钠(褐藻酸钠)、L-苹果酸、三聚磷酸钠、氨基乙酸(甘氨酸:增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、三氯蔗糖、阿斯巴甜、赤藓红、姜黄、红曲红、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、玉米变性淀粉、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、栀子黄、红曲米、维生素E(抗氧化剂)、木糖醇、麦芽糖醇、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠中的一种或多种]、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、麻辣味香精、香辣味香精、番茄味香精、柠檬味香精、海鲜味香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、藤椒风味香精、生姜风味香精、孜然风味香精、烧烤香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、烤肉风味香精、泡菜香精、香菇香精、豆豉香精中的一种或多种)中的一种或多种,经配料混合,炒制熬煮、冷却、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。

根据食用方法不同分为以下两大类: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 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.8 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.9 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 食用鸡油应符合 T/CCOA 22 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 洋葱应符合 GH/T 1139 和 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.14 大葱应符合 NY/T 744 和 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.15 小香葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 菠菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.17 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.18 胡萝卜应符合 NY/T 393 和 NY/T 1983 的规定。
- 2.1.19 大蒜符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.20 生姜符合 GH/T 1172 和 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.21 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 辣鲜露应符合 T/CCIAS 007 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 酿造酱（柱侯酱、叉烧酱、海鲜酱、沙茶酱、黄酱、蚕豆酱、豆酱）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.29 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.31 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 豆豉、面豉（味增）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.34 韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.35 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.36 红腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.37 酱腌菜（芽菜、泡姜、泡萝卜、泡椒、酸菜、榨菜、芥菜芽菜、酸白菜、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、泡竹笋）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.38 酱腌菜（酸白菜）应符合 DBS22/ 025 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.39 酱腌菜（榨菜）应符合 GB/T 19858 和 GB 2714 的规定。

- 2.1.40 酱腌菜（芽菜）应符合 DB5115/T 49 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.41 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB10133 的规定。
- 2.1.42 鱼露、虾酱、虾油、蟹酱、蟹粉、虾粉符合 GB10133 的规定。
- 2.1.43 海虾、海米、干贝（瑶柱）、扇贝、鱿鱼须应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.44 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.45 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.46 虾仁应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.47 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.48 番茄调味酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.49 辣椒、黄椒、青椒应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.50 韭菜花应符合 NY/T 1987 的规定。
- 2.1.51 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.52 芝麻酱应符合 LS/T 3320 的规定。
- 2.1.53 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.54 黄花菜应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.55 土豆符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.56 南瓜符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.57 食用菌(柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口蘑、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、牛肝菌、松茸、银耳)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.58 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.59 苹果醋应符合 GB/T18187 和 GB2719 的规定。
- 2.1.60 醪糟应符合 DBS52/063 的规定。
- 2.1.61 米酒应符合 NY/T1885 的规定。
- 2.1.62 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.63 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.64 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.65 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.66 白兰地应符合 GB/T 11856 的规定。
- 2.1.67 清酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.68 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.69 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.70 奶油应符合 GB 19646 的规定。

- 2.1.71 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.72 牛肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.73 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.74 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.75 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.76 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.77 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.78 固体饮料、饮料浓浆应符合 GB/T 7101 的规定。
- 2.1.79 果浆应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.80 蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.81 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.82 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.83 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.84 腰果应符合 SB/T 10616 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.85 大豆应符合 NY/T 285 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.86 绿豆应符合 NY/T 285 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.87 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.88 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.89 沙茶辣、沙茶（爹）酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.90 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.91 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.92 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.93 调味膨化植物蛋白粒应符合 Q/HPS 0001S（附录 A）的规定。
- 2.1.94 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.95 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.96 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.97 孜然应符合 GB/T 2267 的规定。
- 2.1.98 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.99 食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.100 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.101 糯米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.102 香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.103 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。

- 2.1.104 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.105 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.106 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.107 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.108 芝麻油应符合 SB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.109 食用调味油（藤椒油）应符合 DB51/008 的规定。
- 2.1.110 食用调味油（花椒油）应符合 DB511423/T42 的规定。
- 2.1.111 食用调味油（辣椒油）应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.112 食用调味油（麻椒油）应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.113 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.114 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.115 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.116 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.117 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.118 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.119 白汁粉固态调味料、黄汁粉固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.120 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 2.1.121 风味高汤（鸡肉味、牛肉味、羊肉味、猪肉味）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.122 猪肉粉调味料、鸭肉粉调味料、羊肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.123 肉类提取物（鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.124 酸水解植物蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.125 酵母抽提物、风味型酵母抽、风味型酵母自溶物提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.126 腌腊肉制品[腌腊肉制品、火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠]应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.127 鲜(冻) 畜禽肉(驴肉、鸭肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.128 鲜(冻) 畜禽肉(牛肉)应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.129 鲜(冻) 畜禽肉(羊肉)应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.130 鲜(冻) 畜禽肉(猪肉)应符合 GB/T 9959 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.131 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.132 罗勒叶应干净清洁，无污染，无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.133 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.134 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.135 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.136 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

- 2.1.137 白果、木瓜、白芷、陈皮、枸杞、栀子、罗汉果、山楂、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.138 小茴香、草果、麻椒、高良姜、香叶、桂皮、肉桂、丁香、砂仁、当归、山奈、甘草、肉豆蔻、豆蔻、孜然（枯茗、安息茴香）、芫荽、百里香、黑胡椒、白胡椒、香茅草、荜茇（荜拔）、姜黄、干姜、脱水洋葱、脱水小葱、脱水大蒜、茼蒿、辣根、辣椒、小豆蔻、薄荷、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、阴香、香椿、迷迭香、白欧芥、罗晃子、香莢兰、罗勒叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.139 肉味精膏（鸡膏、牛膏、猪膏、羊膏、鸭膏）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.140 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.141 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.142 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.143 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.144 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB1886.10 或 GB1886.85 的规定。
- 2.1.145 柠檬酸 应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.146 DL-苹果酸 应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.147 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.148 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.149 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.150 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.151 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.152 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.153 海藻酸钠（褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.154 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.155 氨基乙酸（甘氨酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.156 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.157 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.158 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.159 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.160 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.161 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.162 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.163 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.164 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.165 玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.166 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.167 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.168 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.169 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.170 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.171 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
- 2.1.172 单，双甘油脂肪酸酯符合 1886.65 的规定。
- 2.1.173 蔗糖脂肪酸酯符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.174 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.175 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.176 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.177 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.178 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.179 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.180 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.181 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.182 脱氢乙酸钠 应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.183 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.184 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.185 食品用香精应符合 GB 30616 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	半固态粘稠酱状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味、无异味	
滋味	具有产品应有的滋味、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	≤	60	GB 5009. 3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5. 0	GB 5009. 229
过氧化值 ^e (以脂肪计), g/100g	≤	0. 25	GB 5009. 227
食用盐 (以 NaCl计), g/100g	≤	25	GB 5009. 44
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0. 1	GB 5009. 11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0. 8	GB 5009. 12
3-氯-1, 2-丙二醇 ^f , mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 191
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 22
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0. 25	GB 22255
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤	2. 0	GB 5009. 263
甲基汞 (以 Hg 计) ^d , mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 17
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^b , g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^b , g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^b , g/kg	≤	20. 0	GB 5009. 256
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) ^b , g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 121
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤	10. 0	GB 5009. 277
赤藓红 (以赤藓红计) ^b , g/kg	≤	0. 05	GB 5009. 35
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2. 0	GB 5009. 83
栀子黄 ^b , g/kg	≤	1. 5	GB 5009. 149
展青霉素 ^c , μ g/kg	≤	20	GB 5009. 185

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a指标仅适用于含油型产品, 且不适合配料中使用发酵型配料 (豆瓣酱、腐乳、豆豉、甜面酱) 和酸性配料 (如酿造食醋、醋酸调味汁、苹果醋、柠檬酸、乳酸) 的产品;

b 仅限于添加该食品添加剂的产品。

c 指标仅适于添加山楂制品、苹果制品的产品;

d 指标仅适用于添加水产动物及其制品的产品;

e 仅适用于含油型产品。

f 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 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 ^b , 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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
霉菌 ^b , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母 ^b , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。 c 仅适用于添加畜肉、禽产品的产品。 d 限于加入牛肉的产品。					

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《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、食用盐、酸价[使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用]、过氧化值、菌落总数（仅适用于有此项目的产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。



410402S-2021



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2021

调味膨化植物蛋白粒、片(植物 基人造肉粒、片)

2021-02-19 发布

2021-02-19 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

Q/HPS 0001S-2021

前 言

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德林、张世奇、邓飞。

本标准自发布之日起替代：Q/HPS 0001S-2020，备案号：416997S-2020。

H N
Q B

Q/HPS 0001S-2021

调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

1 范围

本标准规定了调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种)、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2 分类

根据口味不同可分为不同产品:

2.1 牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用牛油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、牛肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2.2 鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用鸡油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、鸡肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2.3 羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂

QHPS 0001S-2021

糖、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、羊肉味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

2.4 海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、海鲜味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.4 虾粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.9 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.10 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 3.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.17 维生素C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

Q/HPS 0001S-2021

- 3.1.19 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.20 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.21 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.23 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.25 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.26 复合调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.27 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
	牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	
性状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	酱红色或黄色	黄色	黄色	黄色	
气味	具有牛肉味的香气	具有鸡肉味的香气	具有羊肉味的香气	具有海鲜味的香气	
滋味	具有本品应有的滋味，咀嚼有肉质纤维感				
杂质	无肉眼可见外来杂质				

3.3 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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 25.0	GB 5009.5

Q/HPS 0001S-2021

氨基酸态氮(以 N 计), %	≥	0.2	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), %	≤	15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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 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 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QHPS 0001S-2021

编制说明

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种)、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。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GB2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

河南品正食品科技有限公司

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、玉米油、葵花籽油、橄榄油、椰子油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用牛油、食用鸡油、食用猪油、食用羊油中的一种或多种）、芝麻酱、花生酱、洋葱、大葱、大蒜、生姜、辣椒、黄椒、青椒、番茄中的一种或多种为主要原料，经熬煮或炒制后，添加或不添加生活饮用水、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、冰糖（粉碎）、酿造酱油（含焦糖色）、辣鲜露、蚝油、鱼露、虾酱、虾油、蟹酱、蟹粉、虾粉、干贝（瑶柱）、海米、海虾、扇贝、虾仁、鱿鱼须、虾皮（粉碎）、小葱、菠菜、芹菜、胡萝卜、韭菜花、香椿、黄花菜、土豆、南瓜、柠檬、酿造酱[柱侯酱、叉烧酱、海鲜酱、豆酱、黄酱、蚕豆酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或多种]、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、辣椒酱、豆豉、面豉（味增）（水、黄豆、食用盐、小麦粉）、韭花酱、红腐乳、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖浆、调味料酒、白酒、黄酒、啤酒、白兰地、清酒、葡萄酒、醪糟、米酒、酿造食醋、苹果醋、番茄酱、番茄调味酱、培根、牛肉松、牛奶、乳粉、黄油、奶油、芝士、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、磷酸氢二钾、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、胭脂树橙）、木瓜、鸡蛋、蛋黄液、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁）、沙茶辣（虾干、鱼干、葱、蒜、姜）、沙茶（爹）酱[花生、芝麻、大蒜、虾米、鱼（鱼露）、牛油]、白汁粉固态调味料[植脂末（葡萄糖浆、植物油、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、小麦粉、淀粉、植物油、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、食用香精、核黄素）、香辛料]、黄汁粉固态调味料[淀粉、小麦粉、植物油、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色）、食用盐、氢化植物油、酵母抽提物、番茄粉、洋葱粉、白砂糖、芹菜粉]、酱腌菜[芽菜、泡姜（粉碎）、泡萝卜（粉碎）、泡椒（粉碎）、酸菜（粉碎）、榨菜（粉碎）、芥菜芽菜（粉碎）、酸白菜（粉碎）、盐渍豇豆（粉碎）、梅干菜（粉碎）、盐渍泡青菜（粉碎）、泡竹笋（粉碎）中的一种或多种]、海带（粉碎）、竹笋（粉碎）、紫菜（粉碎）、食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口蘑、草菇、花菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、牛肝菌、松茸、银耳中的一种或多种）、辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、麻椒（粉碎）、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）、小麦粉、芝麻、花生、大豆、黄豆、绿豆、黄豆粉、糯米粉、腰果、骨素、咖喱粉、大豆组织蛋白、调味膨化植物蛋白粒、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、鸡汁调味料、芝麻油、食用调味油（藤椒油、花椒油、辣椒油、麻椒油中的一种或多种）、风味高汤（鸡肉味、牛肉味、羊肉味、猪肉味中的一种或多种）、猪肉粉调味料、鸭肉粉调味料、羊肉粉调味料、肉类提取物（鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉中的一种或多种）、酵母抽提物、风味型酵母抽提物、风味型酵母自溶物、酸水解植物蛋白液、肉味精膏（鸡膏、牛膏、猪膏、羊膏、鸭膏中的一种或多种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、鸭肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉中的一种或多种）、腌腊肉制品[腌腊肉制品、火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠中的一种或多种]、固体饮料（苹果味、百香果味、凤梨味、枸杞味、桃味、木瓜味、橙子味、山楂味、青瓜味、椰味、哈密瓜味、芒果味、草莓味、树莓味、蓝莓味、樱桃味、蜜瓜味、香蕉味、柠檬味的一种或多种）、

饮料浓浆(苹果浆、百香果浆、凤梨浆、枸杞浆、桃浆、木瓜浆、橙子浆、山楂浆、青瓜浆、椰浆、哈密瓜浆、芒果浆、草莓浆、树莓浆、蓝莓浆、樱桃浆、蜜瓜浆、香蕉浆、柠檬浆中的一种或多种)、果浆(苹果浆、百香果浆、凤梨浆、枸杞浆、桃浆、木瓜浆、橙子浆、山楂浆、青瓜浆、椰浆、哈密瓜浆、芒果浆、草莓浆、树莓浆、蓝莓浆、樱桃浆、蜜瓜浆、香蕉浆、柠檬浆中的一种或多种)、怀山药(粉碎)、怀菊花(粉碎)、红枣(粉碎)、枸杞、香辛料[花椒、麻椒、山奈、高良姜、砂仁、当归、甘草、干姜、山楂、姜黄、栀子、陈皮、白芷、白果、罗汉果、桂皮、肉桂、小茴香、八角、孜然(枯茗、安息茴香)、香叶(月桂叶)、丁香、肉豆蔻、豆蔻、百里香、白胡椒、黑胡椒、草果、芫荽、荜茇(荜拔)、香茅草、脱水洋葱、脱水小葱、脱水大蒜、茼蒿、辣根、辣椒、小豆蔻、薄荷、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、阴香、香椿、迷迭香、白欧芥、紫苏籽、罗晃子、香莢兰、罗勒叶中的一种或多种(须经预处理破碎或粉碎)]、食品添加剂[乳酸、冰乙酸(冰醋酸)、柠檬酸、DL-苹果酸、海藻酸钠(褐藻酸钠)、L-苹果酸、三聚磷酸钠、氨基乙酸(甘氨酸:增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、三氯蔗糖、阿斯巴甜、赤藓红、姜黄、红曲红、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、玉米变性淀粉、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、栀子黄、红曲米、维生素E(抗氧化剂)、木糖醇、麦芽糖醇、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠中的一种或多种]、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、麻辣味香精、香辣味香精、番茄味香精、柠檬味香精、海鲜味香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、藤椒风味香精、生姜风味香精、孜然风味香精、烧烤香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、烤肉风味香精、泡菜香精、香菇香精、豆豉香精中的一种或多种)中的一种或多种,经配料混合,炒制熬煮、冷却、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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的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。

本标准中不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南酱仔食品有限公司