



412140S-2023



河南酱八爷调味食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

河南酱八爷调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南酱八爷调味食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：安守亮。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJS 0001S-2019（备案号：410069S）。

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。

本标准适用于以鸡精、鸡粉、牛肉粉、鸡汁、味精、食用盐、白砂糖、绵白糖、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鱼露、蚝汁、料酒、肉松、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄酱、花椒油、辣椒油、香辛料粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角茴香、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、干姜、大蒜粉中的一种或几种】、大料粉（八角茴香、桂皮、高良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）、五香粉（八角、桂皮、小茴香、花椒、胡椒）、十三香（白芷、孜然、八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、甘草、砂仁）、白芷粉、橘皮（陈皮）粉、炼乳、菇精调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、咖喱粉、香菇、酵母抽提物、芝麻、花生仁、葵花籽仁、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）、骨素、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以外购复合调味料【番茄沙司、柱候酱、蒜蓉辣椒酱、白酱油、白酱汁、黑胡椒汁、高汤膏、牛油膏、美极鲜、肉味王（肉味复合调味料）、鱼味液态复合调味料、鲜味液态复合调味料、鲜味固态复合调味料、鲜香粉、鲜味宝复合调味料、辣椒复合调味料、酸辣汁、鲜辣味粉、复合调味酱料（红烧酱料）】中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（肉味香精、咸味香精、海鲜味香精、番茄味香精、香辛型香精中的一种或几种）、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（抗氧化剂）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、乳化或不乳化、混合搅拌、杀菌、冷却、灌装、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。

根据原辅料及食用方式不同，产品分类为：即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡精、鸡粉、牛肉粉、鸡汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.8 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

- 2.1.9豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.11油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.12芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.14花椒油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.15香辛料粉、大料粉、五香粉、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16白芷粉、橘皮（陈皮）粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.18菇精调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.25生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.29D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.315'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.33乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.35冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.36柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2. 1. 41苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 42乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 的规定。
- 2. 1. 43乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886. 100 的规定。
- 2. 1. 44脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 25. 0	GB 5009. 44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 5. 0	GB 5009. 229
^a 过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0. 9	GB 5009. 12
^b 无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
^c 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
^c 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
^c 乙二胺四乙酸二钠， g/kg	≤ 0. 075	SN/T 3855 或GB 5009. 278
^c 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)， g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 121

注1：a仅限于含油型且脂肪含量大于10%的产品，其中酸价不适用于含酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、番茄沙司、柱候酱、酸辣汁、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸的产品；

b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；

c仅适用添加该种添加剂的产品，且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；

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品的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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡精、鸡粉、牛肉粉、鸡汁、味精、食用盐、白砂糖、绵白糖、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鱼露、蚝汁、料酒、肉松、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄酱、花椒油、辣椒油、香辛料粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角茴香、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、干姜、大蒜粉中的一种或几种】、大料粉（八角茴香、桂皮、高良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）、五香粉（八角、桂皮、小茴香、花椒、胡椒）、十三香（白芷、孜然、八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、甘草、砂仁）、白芷粉、橘皮（陈皮）粉、炼乳、菇精调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、咖喱粉、香菇、酵母抽提物、芝麻、花生仁、葵花籽仁、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）、骨素、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以外购复合调味料【番茄沙司、柱候酱、蒜蓉辣椒酱、白酱油、白酱汁、黑胡椒汁、高汤膏、牛油膏、美极鲜、肉味王（肉味复合调味料）、鱼味液态复合调味料、鲜味液态复合调味料、鲜味固态复合调味料、鲜香粉、鲜味宝复合调味料、辣椒复合调味料、酸辣汁、鲜辣味粉、复合调味酱料（红烧酱料）】中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（肉味香精、咸味香精、海鲜味香精、番茄味香精、香辛型香精中的一种或几种）、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（抗氧化剂）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、乳化或不乳化、混合搅拌、杀菌、冷却、灌装、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》制订本企业标准，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。

本产品不包含水产制品。

河南酱八爷调味食品有限公司