



411920S-2023



河南吃得开食品有限公司企业标准

Q/HCDK 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-07-01 发布

2023-07-01 实施

河南吃得开食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南吃得开食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王广申。

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（精炼）植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用（精炼）牛油、食用（精炼）羊油、食用鸡油、食用猪油、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、（食用）葡萄糖、麦芽糖、番茄粉、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、（大）葱、香葱、（生）姜、大蒜（粉）、（鲜）虾粉、酿造酱油（含焦糖色）、蚝油、花椒油、辣椒油、牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、鱼肉、牛骨、牛骨油、羊骨、猪骨、鸡骨、番茄酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、（郫县）豆瓣酱、豆腐乳、酱腌菜【泡豇豆（酸豆角）、泡萝卜、泡（生）姜、泡椒、酸菜、芽菜、腌大头菜中的一种或几种】、辣椒、洋葱、番茄、香菇、草菇、杏鲍菇、胡萝卜、酿造食醋、调味料酒、啤酒、白酒、生活饮用水、炼乳、（食用）玉米淀粉、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、咖喱粉、小麦粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、白胡椒粉、黑胡椒粉、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水茼蒿（香菜）】、豌豆、石莼（又名海青菜）、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、番茄粉、（食用）玉米淀粉、辣椒粉、虾粉、虾皮、紫菜、芝麻、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉（液）、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨高汤、猪骨高汤、牛骨高汤中的一种或几种】、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】、脱水姜粉、咖喱粉、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单、双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、木糖醇、乳酸、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、维生素E（抗氧化剂）、脱氢乙酸钠、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食品用香精（咸味香精、肉类风味香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、番茄味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配或不调配、加工、调配、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌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。

产品根据原料中油脂成分含量不同分为含油型半固态复合调味料（油脂成分>10%）和非含油型半

固态复合调味料（油脂成分 $\leq 10\%$ ）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 （食用）葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.10 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.11 （食用）玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.13 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 紫菜、石莼（又名海青菜）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.18 （郫县）豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 大蒜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.22 脱水姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.23 洋葱粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.25 食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 （鲜）虾粉、蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 面包糠应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.33 (大)葱、香葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.34 (生)姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.35 大蒜符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.36 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.37 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.38 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.39 芝麻酱应符合 LS/T 3320 的规定。
- 2.1.40 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.41 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.42 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.43 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.44 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.45 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.46 香菇、草菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.48 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.49 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.50 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.51 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.52 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.53 辣椒、洋葱、番茄、胡萝卜应干净、清洁，无污染，无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.54 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.55 牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、牛骨、牛骨油、羊骨、猪骨、鸡骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.56 鱼肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.57 花椒油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.58 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.59 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.61 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.62 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.63 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.64 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.65 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.66 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.67 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.68 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.69 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.70 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.71 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.72 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.73 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.74 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.75 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.76 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.77 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.78 天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.79 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.80 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.81 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.82 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.83 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.84 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.85 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.86 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.87 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.88 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.89 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.90 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.91 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定
- 2.1.92 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定
- 2.1.93 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.94 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	酱状，固液混合体，允许固液分层；根据产品特性，冷却后可允许为块状或固态，根据产品特性，过滤后允许呈现为油状	从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 70.0	GB 5009.3
^a 食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 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
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞(以 Hg 计),mg/kg (仅限添加水产及其制品的产品检验)	≤ 0.5	GB 5009.17
^c 3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
^d 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^d 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^d 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^d 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^d 三氯蔗糖(又名蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^d 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜), g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
^d 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^d 纽甜, g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
^d 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^d 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^d 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

注： *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于含油型（脂肪含量>10%）半固态复合调味料的检测，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。

b仅适用于含油型（脂肪含量>10%）半固态复合调味料的检测。

c 仅限添加酸水解植物蛋白的产品检验。

d仅限添加该食品添加剂的产品检验。

e仅适用于添加食用盐的产品检验。

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中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以食用（精炼）植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用（精炼）牛油、食用（精炼）羊油、食用鸡油、食用猪油、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、（食用）葡萄糖、麦芽糖、番茄粉、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、（大）葱、香葱、（生）姜、大蒜（粉）、（鲜）虾粉、酿造酱油（含焦糖色）、蚝油、花椒油、辣椒油、牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、鱼肉、牛骨、牛骨油、羊骨、猪骨、鸡骨、番茄酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、（郫县）豆瓣酱、豆腐乳、酱腌菜【泡豇豆（酸豆角）、泡萝卜、泡（生）姜、泡椒、酸菜、芽菜、腌大头菜中的一种或几种】、辣椒、洋葱、番茄、香菇、草菇、杏鲍菇、胡萝卜、酿造食醋、调味料酒、啤酒、白酒、生活饮用水、炼乳、（食用）玉米淀粉、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、咖喱粉、小麦粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、白胡椒粉、黑胡椒粉、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水茼蒿（香菜）】、豌豆、石莼（又名海青菜）、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、番茄粉、（食用）玉米淀粉、辣椒粉、虾粉、虾皮、紫菜、芝麻、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉（液）、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨高汤、猪骨高汤、牛骨高汤中的一种或几种】、香辛料【花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】、脱水姜粉、咖喱粉、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单、双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、木糖醇、乳酸、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、维生素E（抗氧化剂）、脱氢乙酸钠、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食品用香精（咸味香精、肉类风味香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、番茄味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配或不调配、加工、调配、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南吃得开食品有限公司

H N
Q B