



411991S-2023

河南君爱菌食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-07-06 发布

2023-07-06 实施

河南君爱菌食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南君爱菌食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南君爱菌食品有限公司。

本标准主要起草人：曹现伟、鲁吉亮。

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菌[香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、双孢蘑菇、松茸、草菇、茶树菇（柱状田头菇）、黑木耳、毛木耳、滑菇、榛蘑、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草、鸡油菌、绣球菌中的一种或几种]、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、花生油、芝麻油、葵花籽油中的一种或几种）和/或食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）为原料，添加或不添加豆瓣酱、甜面酱、豆豉、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱中的一种或几种，加入或不加入牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、酱腌菜（萝卜、榨菜、大头菜、莲藕、芦笋、海带、芥菜、辣椒、芽菜、雪里蕻、豇豆、竹笋、大白菜中的一种或几种）、花生粒（碎）、大豆、豌豆、芝麻、胡萝卜、大豆组织蛋白、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、大葱、生姜、大蒜、洋葱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酵母抽提物、生活饮用水、香辛料或其粉（花椒、辣椒、桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、草果、砂仁、豆蔻、高良姜、丁香、肉桂、甘草、芫荽籽中的一种或几种），添加或不添加呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、辣椒红、三氯蔗糖、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、姜黄、食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精、海鲜味香精、烧烤味香精）中的一种或几种，经预处理、配料、搅拌或油炸或炒制、混合、包装、杀菌或不杀菌而制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。

根据食用方式不同，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 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.2 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 双孢蘑菇应符合 GB/T 23190 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。

2.1.5 茶树菇应符合 GB/T 37749 和 GB 7096 的规定。

2.1.6 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 毛木耳应符合 NY/T 695 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 食用菌[金针菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、草菇、滑菇、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、蛹虫草、鸡油菌、绣球菌]应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 发酵黄豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.22 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.24 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.26 牛肉、鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.27 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.28 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.29 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.30 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.31 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.33 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.34 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.35 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.36 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.38 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.39 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.40 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.41 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.42 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.43 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.44 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.45 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.46 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.47 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.48 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.49 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.50 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.51 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.52 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.53 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.54 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.55 香辛料或其粉（花椒、辣椒、桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、草果、砂仁、豆蔻、高良姜、丁香、肉桂、甘草、芫荽籽）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.56 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.58 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.59 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.60 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.64 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.65 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.66 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.67 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.68 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.69 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.70 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.71 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.72 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.73 食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精、海鲜味香精、烧烤味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.74 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 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，允许固液分层	取适量试样倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，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、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
^{ab} 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
无机砷 ^d （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^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 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^c 双乙酸钠，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
^c 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注 1：a 不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、豆豉、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳、酿造酱油）和酸性配料（酿造食醋、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品； b 仅适用于含油型产品； c 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验； d 对于无机砷限量，可先测定其总砷，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。 注 2：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 3：*铅的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	100	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	100	1000	GB 4789.10
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（豆瓣酱、甜面酱、豆豉、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳、酿造酱油）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

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 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、菌落总数[即食类产品，以发酵制品（豆瓣酱、甜面酱、豆豉、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳、酿造酱油）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品除外]、大肠菌群（即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌[香菇、金针菇、平菇、杏鲍菇、真姬菇（海鲜菇、白玉菇、蟹味菇）、双孢蘑菇、松茸、草菇、茶树菇（柱状田头菇）、黑木耳、毛木耳、滑菇、榛蘑、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草、鸡油菌、绣球菌中的一种或几种]、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、花生油、芝麻油、葵花籽油中的一种或几种）和/或食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）为原料，添加或不添加豆瓣酱、甜面酱、豆豉、黄豆酱、发酵黄豆、腐乳、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱中的一种或几种，加入或不加入牛肉、鸡肉、猪肉、火腿、酱腌菜（萝卜、榨菜、大头菜、莲藕、芦笋、海带、芥菜、辣椒、芽菜、雪里蕻、豇豆、竹笋、大白菜中的一种或几种）、花生粒（碎）、大豆、豌豆、芝麻、胡萝卜、大豆组织蛋白、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、大葱、生姜、大蒜、洋葱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酵母抽提物、生活饮用水、香辛料或其粉（花椒、辣椒、桂皮、山奈、八角、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、小茴香、孜然、草果、砂仁、豆蔻、高良姜、丁香、肉桂、甘草、芫荽籽中的一种或几种），添加或不添加呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、辣椒红、三氯蔗糖、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、姜黄、食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、香辣味香精、海鲜味香精、烧烤味香精）中的一种或几种，经预处理、配料、搅拌或油炸或炒制、混合、包装、杀菌或不杀菌而制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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南君爱菌食品有限公司