



411994S-2023

南阳恒然源生物科技有限公司企业标准

Q/NHS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-07-07 发布

2023-07-07 实施

南阳恒然源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳恒然源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东来。

本标准自发布实施日起替代：Q/NHS 0001S-2020, 备案号：415746S-2020。

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。

本标准适用于以【鲜（冻）鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鲜（冻）禽畜骨（鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨中的一种）中的一种，经清洗、绞肉或碎骨或研磨预处理后蒸煮、研磨或筛分、使用木瓜蛋白酶 Papain（来源木瓜 Carica papaya）酶制剂酶解（或不酶解）】、香菇、土豆、杏鲍菇、芸豆、牛油、牛骨油、羊油、鸡油、蚝油、藤椒油、黄油、起酥油、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、乳粉、食用盐、白砂糖、冰糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液、复合酸水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）、食用玉米淀粉、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、香辛料或其粉（辣椒、八角、桂皮、草果、葱、姜、蒜、小茴香、高良姜、肉桂、孜然、甘草、花椒、肉豆蔻、丁香、砂仁、山奈、干姜、草果、高良姜、红花椒、青花椒中的一种或几种）、栀子、陈皮、白芷、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、辣豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉）、灯笼辣椒酱、番茄酱、蒜泥、豆豉、冬阴功汤酱（香茅、白砂糖、大蒜、食用盐、大豆油、高良姜、辣椒、小葱、芫荽、水、柠檬酸、谷氨酸钠）、椰浆粉、椰浆、柠檬汁、鸡骨白汤【鸡骨抽提物（鸡骨、食用盐、水）、食用鸡油、水、食用盐】、鸭肉风味膏【水、棕榈油、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、食品用香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）】、脱水香菇、脱水辣椒、脱水白芝麻、盐渍辣椒、辣椒、朝天椒、青椒、生姜、花椒、大蒜、葱、洋葱、腐乳、泡椒、泡米辣、泡姜、虾提取物（鲜虾、水、食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、甘氨酸、山梨酸钾）、鸡肉提取物（鸡肉、食用盐、味精、白砂糖、食品用香料）、人造奶油、浓缩鸡汤（全鸡、食用鸡油、食用盐、白砂糖、味精、生姜、大葱）、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以香茅油、冰乙酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、复配食品添加剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、β-胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、麦芽糊精、食用植物油）、鸡骨汤膏、乳酸、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、红曲红、栀子黄、β-胡萝卜素、纳他霉素（仅适用于咸蛋黄酱）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、焦糖色、三氯蔗糖、麦芽糖浆、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、辣椒红、琥珀酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、花椒提取物、维生素 E 中的一种或几种，经预处理、加热搅拌、蒸煮或不蒸煮、炒制或不炒制、研磨或不研磨、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料即食或非即食的半固态复合调味料。

根据配方及加工工艺不同产品可分为两大类：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 鲜（冻）鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鲜（冻）禽畜骨（鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 复合酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.3木瓜蛋白酶 Papain（来源木瓜 *Carica papaya*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.4香菇、杏鲍菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.5土豆、芸豆、辣椒、朝天椒、青椒、生姜、花椒、大蒜、葱、洋葱、蒜泥应清洁、卫生，无污染无病虫害、无霉变，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.6牛油、牛骨油、羊油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7蚝油应符合SB/T 10005和GB/T 21999的规定。
- 2.1.8藤椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.9黄油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.10香茅油应符合GB 1886.271的规定。
- 2.1.11食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油）应符合GB 2716的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.13 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠(味精)应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.19 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338的规定。
- 2.1.20 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 起酥油应符合GB/T 38069的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.25 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691的规定。
- 2.1.26 栀子、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.31豆瓣酱、辣豆瓣酱应符合GB 2718 的规定。
- 2.1.32灯笼辣椒酱、冬阴功汤酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.33番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.34豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.35芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。

- 2.1.36花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.37 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.38椰浆粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.39椰浆应符合DB46/T 107的规定。
- 2.1.40柠檬汁应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.41鸡骨白汤、鸭肉风味膏应符合GB 31644的规定。
- 2.1.42脱水香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.43脱水辣椒应符合NY/T 1393的规定。
- 2.1.44脱水白芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.45腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.46盐渍辣椒、泡椒、泡米辣、泡姜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.47虾提取物应符合GB 10133的规定。
- 2.1.48人造奶油LS/T 3217的规定。
- 2.1.49生活饮用水应符合GB/T 5749的规定。
- 2.1.50冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.51羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.52 辣椒调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.53 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.54 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.55 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.56 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.57 复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.58 浓缩鸡汤、鸡骨汤膏、鸡肉提取物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.60 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.61 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.62 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.63 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.64 纳他霉素应符合GB 25532的规定。
- 2.1.65 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.66 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.67 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.68 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.69 麦芽糖浆应符合GB/T 20883的规定。

- 2.1.70 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.71 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。
- 2.1.72 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203 的规定。
- 2.1.73 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.74 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.75 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.76 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.77 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.78 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.79 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.80 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.81 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.82 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.83 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.84 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.85 花椒提取物应符合 GB 29938 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，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，色泽均匀一致	
滋味、气 味	具有产品特有的气味和滋味，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
水分/ (g/100g)	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 20	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (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
镉（以 Cd 计），mg/kg（仅限添加海鲜类的产品）	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg（仅限添加海鲜类的产品）	≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^b /（g/kg）	≤	0.075	GB 5009.278
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） ^b （以环己基氨基磺酸计）， /（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b /（g/kg）	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲（又名阿斯巴甜） ^b /（g/kg）	≤	2.0	GB 5009.263
栀子黄 ^b /（g/kg）	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^b /（g/kg）	≤	2.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 ^c /（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.191
二氧化硫残留量/（g/kg）（仅限添加焦亚硫酸钠的产品）	≤	0.05	GB 5009.34
纳他霉素残留量/（mg/kg）（仅适用于咸蛋黄酱）	≤	10	GB 5009.286
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a适用于含油型半固态复合调味料，其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用。 b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；且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； c仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液、复合酸水解植物蛋白调味粉的检测。			

2.4 微生物限量

即食类应符合表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
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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，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，酸价不适用】、过氧化值（含油型半固态复合调味料）、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以【鲜（冻）鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鲜（冻）禽畜骨（鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨中的一种），经清洗、绞肉或碎骨或研磨预处理后蒸煮、研磨或筛分、使用木瓜蛋白酶 Papain（来源木瓜 Carica papaya）酶制剂酶解（或不酶解）】、香菇、土豆、杏鲍菇、芸豆、牛油、牛骨油、羊油、鸡油、蚝油、藤椒油、黄油、起酥油、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、乳粉、食用盐、白砂糖、冰糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液、复合酸水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）、食用玉米淀粉、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、香辛料或其粉（辣椒、八角、桂皮、草果、葱、姜、蒜、小茴香、高良姜、肉桂、孜然、甘草、花椒、肉豆蔻、丁香、砂仁、山奈、干姜、草果、高良姜、红花椒、青花椒中的一种或几种）、栀子、陈皮、白芷、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、辣豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉）、灯笼辣椒酱、番茄酱、蒜泥、豆豉、冬阴功汤酱（香茅、白砂糖、大蒜、食用盐、大豆油、高良姜、辣椒、小葱、芫荽、水、柠檬酸、谷氨酸钠）、椰浆粉、椰浆、柠檬汁、鸡骨白汤【鸡骨抽提物（鸡骨、食用盐、水）、食用鸡油、水、食用盐】、鸭肉风味膏【水、棕榈油、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、酿造酱油、食品用香精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）】、脱水香菇、脱水辣椒、脱水白芝麻、盐渍辣椒、辣椒、朝天椒、青椒、生姜、花椒、大蒜、葱、洋葱、腐乳、泡椒、泡米辣、泡姜、虾提取物（鲜虾、水、食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、甘氨酸、山梨酸钾）、鸡肉提取物（鸡肉、食用盐、味精、白砂糖、食品用香料）、人造奶油、浓缩鸡汤（全鸡、食用鸡油、食用盐、白砂糖、味精、生姜、大葱）、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以香茅油、冰乙酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、复配食品添加剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、β-胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、麦芽糊精、食用植物油）、鸡骨汤膏、乳酸、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、红曲红、栀子黄、β-胡萝卜素、纳他霉素（仅适用于咸蛋黄酱）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、焦糖色、三氯蔗糖、麦芽糖浆、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、黄原胶、辣椒红、琥珀酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒油树脂、花椒提取物、维生素 E 中的一种或几种，经预处理、加热搅拌、蒸煮或不蒸煮、炒制或不炒制、研磨或不研磨、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料即食或非即食的半固态复合调味料。

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提供依据。

本标准中不含水产调味品；

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳恒然源生物科技有限公司