412088S-2023

颐海（郑州）食品有限公司企业标准

Q/YHZZ 0006S-2023

半固态复合调味料

2023-07-09 发布　　2023-07-09 实施

颐海（郑州）食品有限公司 发布

前　言

本标准由颐海（郑州）食品有限公司提出。

本标准起草单位：颐海（郑州）食品有限公司。

本标准主要起草人：张浩忠、李敏、王宁宁。

HNQB

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。

本标准适用于以植物油脂（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、动物油脂(食用鸡油、食用牛油、食用猪油中的一种或几种)、水、洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、泡姜、猪肉、酱类(黄豆酱、郫县豆瓣、火锅豆瓣、 豆瓣酱、蚕豆酱、红油豆瓣酱、甜面酱中的一种或几种)、番茄酱、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、麦芽糊精、牛肉粉调味料、米酒、食醋、风味型酵母抽提物、酵母抽提物中的两种或多种为原料，添加或不添加鸡骨汤复合调味料/鸡骨汤调味料、骨汤调味料、高汤调味料、豆浆风味固体饮料、炼乳味固体饮料、乳香风味粉固体饮料、鸡肉粉复合调味料、鸡肉膏复合调味料、猪骨白汤复合调味料/粉、牛骨汤调味料、酸性调味液、浓汤大骨粉调味料/浓汤大骨粉复合调味料、香辣酱复合调味料、酵母复合调味料/粉、酵母风味复合调味料、甜醋汁复合调味料、牛骨白汤、牛骨白汤复合调味料、豉香复合调味酱、胡椒、酸水解植物蛋白调味粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、琥珀酸二钠、黄原胶、番茄香精、肉味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、牛骨风味香精中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、炒制或蒸制或煮制、离心或不离心、灌装、灭菌或不灭菌、包装（或分体包装）而成的含有两种或两种以上调味料的非即食含油型半固态复合调味料或非含油型半固态复合调味料。

根据食用方法不同分为：半固态复合调味酱、半固态复合调味料、半固态复合汤料、火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 猪肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.9 泡姜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.10 豆瓣酱、红油豆瓣酱、火锅豆瓣、黄豆酱、醇酿酱、蚕豆酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.11 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.14 豆浆风味固体饮料、炼乳味固体饮料、乳香风味粉固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.15 洋葱应新鲜无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定

2.1.18 食用牛油、食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.19 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.20 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.21 番茄香精、肉味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、牛骨风味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 鸡骨汤复合调味料/鸡骨汤调味料、高汤调味料、鸡肉粉复合调味料、鸡肉膏复合调味料、酸水解植物蛋白调味粉、香辣酱复合调味料、牛骨白汤、、酸性调味液、牛骨白汤复合调味料、豉香复合调味酱、醋汁复合调味料、骨汤调味料、猪骨白汤复合调味料/粉、牛骨汤调味料、、酸性调味液、浓汤大骨粉调味料/浓汤大骨粉复合调味料、酵母复合调味料/粉、酵母风味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.23 风味型酵母抽提物、酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.24 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.25 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.27 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.29 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.30 葱、姜、蒜、胡椒应符合 GB/T 15691 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.33 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 和 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	固液混合体（膏状、酱状等），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	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后目测性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	

杂质	无肉眼可见外来杂质	水漱口，品其滋味

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	≤	90	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	30	GB 5009.44
酸价[a]（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）,g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷[b]（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
山梨酸钾[c]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇[d]，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注：*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

[a] 使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的含油型半固态复合调味料，此项不适用；

b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,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。

[c] 仅限添加此类添加剂的产品检验；

d 仅限于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品检验。

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、水分、酸价[仅限含油型，且使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的含油型半固态复合调味料，此项不适用]、过氧化值（仅限含油型）、食用盐、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油脂（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、动物油脂(食用鸡油、食用牛油、食用猪油中的一种或几种)、水、洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、泡姜、猪肉、酱类(黄豆酱、郫县豆瓣、火锅豆瓣、 豆瓣酱、蚕豆酱、红油豆瓣酱、甜面酱中的一种或几种)、番茄酱、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、麦芽糊精、牛肉粉调味料、米酒、食醋、风味型酵母抽提物、酵母抽提物中的两种或多种为原料，添加或不添加鸡骨汤复合调味料/鸡骨汤调味料、骨汤调味料、高汤调味料、豆浆风味固体饮料、炼乳味固体饮料、乳香风味粉固体饮料、鸡肉粉复合调味料、鸡肉膏复合调味料、猪骨白汤复合调味料/粉、牛骨汤调味料、酸性调味液、浓汤大骨粉调味料/浓汤大骨粉复合调味料、香辣酱复合调味料、酵母复合调味料/粉、酵母风味复合调味料、甜醋汁复合调味料、牛骨白汤、牛骨白汤复合调味料、豉香复合调味酱、胡椒、酸水解植物蛋白调味粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、琥珀酸二钠、黄原胶、番茄香精、肉味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、牛骨风味香精中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、炒制或蒸制或煮制、离心或不离心、灌装、灭菌或不灭菌、包装（或分体包装）而成的含有两种或两种以上调味料的非即食含油型半固态复合调味料或非含油型半固态复合调味料。

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。

颐海（郑州）食品有限公司