



412483S-2023

河南省国宏食品有限公司企业标准

Q/HGH 0005S-2023

半固态复合调味料

2023-08-10 发布

2023-08-10 实施

河南省国宏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省国宏食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：李宁、李秀森、赵志红、董艳。

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植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油的一种或几种）、鲜/冻畜禽肉（鸡肉、牛肉的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、白砂糖、冰糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、鱼露、蚝汁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、骨素、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、发酵黄豆（纳豆）、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、莳萝的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、梔子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、鲜姜、鲜葱、鲜蒜、鲜洋葱、鲜西红柿、鲜萝卜、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、大豆蛋白粉、大豆蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、芝麻、花生仁、葵花籽仁、紫苏籽、核桃仁、蚕豆、豌豆、黄豆、小麦粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、生活饮用水中的多种为原料，辅以或不辅以虾粉、虾油、虾酱、火锅底料（外购）、香菇酱（外购）、牛肉膏复合调味料（外购）、鸡肉膏复合调味料（外购）中的一种或几种，添加乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、食用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、柑橘黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、胭脂红、诱惑红、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、灌装、包装加工而成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。

根据原辅料不同及食用方式不同，产品分为即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 白砂糖、冰糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.14 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.16 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 发酵黄豆（纳豆）应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.26 鲜姜、鲜葱、鲜蒜、鲜洋葱、鲜西红柿、鲜萝卜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.30 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.31 芝麻、花生仁、葵花籽仁、紫苏籽、核桃仁、蚕豆、豌豆、黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.34生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.35虾粉、虾油、虾酱应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.36火锅底料（外购）、香菇酱（外购）、牛肉膏复合调味料（外购）、鸡肉膏复合调味料（外购）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.38羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.39氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.40黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.42卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.50食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.52八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.53辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.54花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.555'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.56琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.57谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.58乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.59红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.60焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.61日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.62柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.63辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.64姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

- 2.1.65姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.66柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.67高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.68甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.69天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.71胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.72诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.73阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定
- 2.1.74安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.75甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.76三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.77维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.78维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.79山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.80苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.81乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.82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 日落黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^c 柠檬黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^c 姜黄素，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^c β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^c 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.141或SN/T 1743
^c 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^c 阿斯巴甜，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^c 安赛蜜，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
^c 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
^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
^d 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
^e 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>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豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、发酵黄豆（纳豆）、番茄调味酱、鲜番茄、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸等发酵型配料、酸性配料的产品；</p> <p>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；</p> <p>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、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；</p> <p>d仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品；</p> <p>e仅适用于添加山楂的产品。</p> <p>注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

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, 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、酸价(仅限于含油型且脂肪含量大于10%的产品)、过氧化值(仅限于含油型且脂肪含量大于10%的产品)、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油的一种或几种）、鲜/冻畜禽肉（鸡肉、牛肉的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、白砂糖、冰糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、鱼露、蚝汁、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、盐渍韭花、剁椒中的一种或几种）、骨素、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、发酵黄豆（纳豆）、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、莳萝的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、鲜姜、鲜葱、鲜蒜、鲜洋葱、鲜西红柿、鲜萝卜、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、大豆蛋白粉、大豆蛋白、酸水解大豆蛋白调味液、芝麻、花生仁、葵花籽仁、紫苏籽、核桃仁、蚕豆、豌豆、黄豆、小麦粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、生活饮用水中的多种为原料，辅以或不辅以虾粉、虾油、虾酱、火锅底料（外购）、香菇酱（外购）、牛肉膏复合调味料（外购）、鸡肉膏复合调味料（外购）中的一种或几种，添加乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、食用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、柑橘黄、高粱红、甜菜红、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、胭脂红、诱惑红、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、维生素E（抗氧化剂）、维生素C（抗氧化剂）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、灌装、包装加工而成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。

河南省国宏食品有限公司