



412456S-2023



河南大尚食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2023

半固态调味酱

2023-08-08 发布

2023-08-08 实施

河南大尚食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南大尚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘梦荷。

H N

Q B

半固态调味酱

1 范围

本标准规定了半固态调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、郫县豆瓣、番茄酱、黄豆酱、甜面酱、豆腐乳、酿造酱油、酿造食醋、味精、食用盐、食糖（白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、冰糖中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、椰子粉、奶油、奶酪、炼乳、牛奶、奶粉、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、料酒、白酒、香辛料粉[大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香莱兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、黑胡椒、姜黄、罗勒叶、花椒（青花椒、红花椒、花椒中的一种或几种）、辣椒（红辣椒、小米辣中的一种或几种）中的一种或几种]、芥末籽、咖喱粉、紫菜、韭菜花、蜂蜜、浓缩金桔汁、浓缩柠檬汁中的一种或几种为主要原料，添加牛肉粉、大骨汤粉、肉骨汤粉、蚝油、虾油、鲍鱼汁、海鲜粉调味料、麦芽糊精、小麦粉、麦芽糖、果葡糖浆、酸水解大豆蛋白液、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、山梨糖醇、大豆磷脂、黄原胶、焦糖色、柠檬酸、冰醋酸、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾、食用香精中的一种或多种，经配料、熬制、冷却、灌装等加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态调味酱。

产品根据添加原料不同可分为：卤肉调味酱、卤肉饭调味酱、牛肉面汤底调味酱、油拌面调味酱、红油炒手调味酱、风味料理调味酱、烤肉酱、蒜蓉酱、辣椒酱、照烧调味酱、蜜汁烧、黑胡椒调味酱、蘑菇调味酱、西红柿调味酱、蜂蜜芥末酱、辣椒风味调味酱、咖喱风味调味酱、凉拌调味酱、寿司调味酱、大蒜调味酱、炸酱调味酱、披萨调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 食糖（白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.15 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.16 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.17 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.18 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.19 牛奶应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.20 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.22 食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、芝麻油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.25 香辛料粉[大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香莱兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、黑胡椒、姜黄、罗勒叶、花椒（青花椒、红花椒、麻椒）、辣椒（红辣椒、小米辣）]应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.27 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.28 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.29 韭菜花应符合 NY/T 579 的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.31 浓缩金桔汁、浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.32 牛肉粉、大骨汤粉、肉骨汤粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 蚝油、虾油、鲍鱼汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.34 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.40 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.41 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.43 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.44 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.45 大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.50 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.51 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.53 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 规定。
- 2.1.55 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.56 食用香精应符合 GB 30616 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注：带*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验； b 仅限于添加酸水解大豆蛋白液的产品； 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。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、郟县豆瓣、番茄酱、黄豆酱、甜面酱、豆腐乳、酿造酱油、酿造食醋、味精、食用盐、食糖（白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、冰糖中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、椰子粉、奶油、奶酪、炼乳、牛奶、奶粉、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、料酒、白酒、香辛料粉[大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香莱兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、黑胡椒、姜黄、罗勒叶、花椒（青花椒、红花椒、麻椒中的一种或几种）、辣椒（红辣椒、小米辣中的一种或几种）中的一种或几种]、芥末籽、咖喱粉、紫菜、韭菜花、蜂蜜、浓缩金桔汁、浓缩柠檬汁中的一种或几种为主要原料，添加牛肉粉、大骨汤粉、肉骨汤粉、蚝油、虾油、鲍鱼汁、海鲜粉调味料、麦芽糊精、小麦粉、麦芽糖、果葡糖浆、酸水解大豆蛋白液、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、山梨糖醇、大豆磷脂、黄原胶、焦糖色、柠檬酸、冰醋酸、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾、食用香精中的一种或多种，经配料、熬制、冷却、灌装等加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态调味酱。

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》和《调味料产品生产许可证审查细则》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 D-异抗坏血酸钠作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大尚食品有限公司