



412830S-2023



河南省万家牛食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南省万家牛食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省万家牛食品有限公司提出。

本标准由河南京测检验技术有限公司、河南省万家牛食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：彭森、董保玲、陈稳、唐全通、刘小盼。

本标准自发布实施日起替代Q/HWS 0001S-2022。

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。

本标准适用于以香菇酱（大豆油、香菇、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾）、黑胡椒酱（大豆油、黑胡椒、芝麻、甜面酱、大豆、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、海鲜酱（大豆油、螺肉、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾、食品用香精）、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、青花椒粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜、蒜、姜中的一种或几种）、咖喱粉、食用马铃薯淀粉、食用大豆油、大豆色拉油、人造黄油（含牛油）、酿造酱油、生抽、辣椒油、鸡精调味料、味精、白砂糖、食用盐、牛油、芽菜、豆瓣酱、芝麻、豆豉、冰糖、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、葡萄糖、鸡粉调味料、白芷粉、陈皮粉、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、番茄酱、鸡油、鸭油、菜籽油、酿造食醋、橄榄油、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、奶油、薄荷叶、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、芝麻油、蜂蜜、蚝油、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、鲜味宝（水、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用香精）、鲍鱼汁调味料（水、酿造酱油、生抽、琥珀酸二钠、鲍鱼、呈味核苷酸二钠、食用盐、味精、白砂糖、山梨酸钾、食用香精）、美极鲜调味汁（水、生抽、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用盐、味精、山梨酸钾、食用香精）、鸡汁调味料（水、鸡骨架、鸡肉、食用盐、生抽、味精、山梨酸钾）、料酒、麦芽糖、白酒、南乳汁（腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶）、玫瑰露酒、香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑中的几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、琼脂、复配食品添加剂（改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油、碳酸钙、二氧化硅、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的几种）、食品用香精、芹菜、红萝卜、碳酸钠、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、辣椒红、山梨酸钾、红曲红、诱惑红（不适用于蛋黄酱、沙拉酱）中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装、杀菌或不杀菌、装箱加工而成的含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据原料不同将产品分为不同种类：即食型半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇酱、黑胡椒酱、海鲜酱、辣鲜露、南乳汁、鲜味宝、鲍鱼汁调味料、美极鲜调味汁、鸡汁调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.2 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用大豆油、大豆色拉油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 人造黄油（含牛油）应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油、生抽应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 牛油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 芽菜应符合 NY/T 872 的规定。
- 2.1.14 松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 鸡肉粒（粉）、牛肉粒（粉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 白芷粉、陈皮粉、薄荷叶、芹菜、红萝卜应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.23 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.25 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.27 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.28 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 白酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.36 玫瑰露酒应符合 GB/T 27588 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.37 香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.39 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.40 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.41 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.42 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.44 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.45 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.48 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.50 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.54 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.55 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.56 诱惑红应符合 GB 1886.222 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	半固态状	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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	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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	10	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.141
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
<p>注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>注 2：a 指标仅适于使用该添加剂的产品；</p> <p>注 3：b 指标不适用于配料中使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱等酿造酱）和酸性配料（如酿造食醋、DL-苹果酸等）的产品；</p> <p>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。</p>			

2.4 微生物限量

即食型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

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

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、净含量及允许短缺量、酸价[不适用于配料中使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋等）的产品]、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食型产品）、大肠菌群（仅适用于即食型产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香菇酱（大豆油、香菇、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾）、黑胡椒酱（大豆油、黑胡椒、芝麻、甜面酱、大豆、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、海鲜酱（大豆油、螺肉、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾、食品用香精）、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、青花椒粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜、蒜、姜中的一种或几种）、咖喱粉、食用马铃薯淀粉、食用大豆油、大豆色拉油、人造黄油（含牛油）、酿造酱油、生抽、辣椒油、鸡精调味料、味精、白砂糖、食用盐、牛油、芽菜、豆瓣酱、芝麻、豆豉、冰糖、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、葡萄糖、鸡粉调味料、白芷粉、陈皮粉、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、番茄酱、鸡油、鸭油、菜籽油、酿造食醋、橄榄油、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、奶油、薄荷叶、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、芝麻油、蜂蜜、蚝油、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、鲜味宝（水、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用香精）、鲍鱼汁调味料（水、酿造酱油、生抽、琥珀酸二钠、鲍鱼、呈味核苷酸二钠、食用盐、味精、白砂糖、山梨酸钾、食用香精）、美极鲜调味汁（水、生抽、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用盐、味精、山梨酸钾、食用香精）、鸡汁调味料（水、鸡骨架、鸡肉、食用盐、生抽、味精、山梨酸钾）、料酒、麦芽糖、白酒、南乳汁（腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶）、玫瑰露酒、香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑中的几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、琼脂、复配食品添加剂（改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油、碳酸钙、二氧化硅、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的几种）、食品用香精、芹菜、红萝卜、碳酸钠、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、辣椒红、山梨酸钾、红曲红、诱惑红（不适用于蛋黄酱、沙拉酱）中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装、杀菌或不杀菌、装箱加工而成的含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。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，参考 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

河南省万家牛食品有限公司