



410293S-2024



河南亿璞食品有限公司企业标准

Q/HNYP 0001S-2024

复合调味酱（半固态）

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

河南亿璞食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿璞食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南亿璞食品有限公司。

本标准主要起草人：袁威、王爽爽、武曼曼。

HN
QB

复合调味酱（半固态）

1 范围

本标准规定了复合调味酱（半固态）要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油中的一种）、麦芽糖浆、生活饮用水、全麦粉、白砂糖、红糖、海藻糖、麦芽糊精、奶粉、乳清粉、葡萄糖粉、黑可可粉、菠萝果肉、咸蛋黄、炼乳、蛋清、蛋黄、甘油、液态奶油、食用盐、食醋中的几种为原料，添加山梨糖醇、麦芽糖醇、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乳酸、乳酸链球菌素、复配食品添加剂（黄原胶、海藻酸钠、果胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、单，双甘油脂肪酸酯中的几种）、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、酸度调节剂（DL-苹果酸、柠檬酸中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食用香精、日落黄、植物炭黑、 β -胡萝卜素、胭脂虫红中的几种，经过混合、加热或不加热、均质或不均质、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装工艺制成的包含两种及两种以上调味料的复合调味酱（半固态）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.7 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.13 奶粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.14 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.16 黑可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17 菠萝果肉应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.18 咸蛋黄应符合 DB42/T 738 的规定。
- 2.1.19 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.20 蛋清应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.21 蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.23 液态奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 食醋应符合 GB 18187 的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯 应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.27 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.30 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.41 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.42 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 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	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色磁盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味、无异味、无异嗅	
状态	具有产品应有的状态、无霉变、无正常视力可见外来异物	

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, %	≤ 70	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计）, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
无机砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
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
日落黄 ^a （以日落黄计）, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计）, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.228
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 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。		

2.4 微生物限量

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a 样品的分析及处理按 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 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、菌落总数、大肠菌群和净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、玉米油中的一种）、麦芽糖浆、生活饮用水、全麦粉、白砂糖、红糖、海藻糖、麦芽糊精、奶粉、乳清粉、葡萄糖粉、黑可可粉、菠萝果肉、咸蛋黄、炼乳、蛋清、蛋黄、甘油、液态奶油、食用盐、食醋中的几种为原料，添加山梨糖醇、麦芽糖醇、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乳酸、乳酸链球菌素、复配食品添加剂（黄原胶、海藻酸钠、果胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、单，双甘油脂肪酸酯中的几种）、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、酸度调节剂（DL-苹果酸、柠檬酸中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食用香精、日落黄、植物炭黑、 β -胡萝卜素、胭脂虫红中的几种，经过混合、加热或不加热、均质或不均质、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装工艺制成的包含两种及两种以上调味料的复合调味酱（半固态）。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，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。

河南亿璞食品有限公司