



413268S-2024

河南福源祥餐饮管理有限公司企业标准

Q/HFYX 0001S-2024

半固态复合调味料(酱)

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

河南福源祥餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准由河南福源祥餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘小双。

H N

Q B

半固态复合调味料（酱）

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料(酱)的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用以生活饮用水、食用植物油(大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种)、芥末油、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、腐乳、番茄酱、香菇酱、蒜蓉酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、食用酒精、蚝汁、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、芝麻酱、花生酱、香辛料粉或香辛料水浸泡液(花椒、藤椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、辣椒、孜然、草果、山奈、高良姜、姜、当归、姜黄、大蒜、洋葱、葱、香菜中的一种或几种)、蜂蜜、浓缩苹果汁、调味料酒、芝麻、鸡粉调味料、鸡肉提取物、牛肉提取物、芥末(粉碎)、果葡糖浆、鲍鱼汁(鲍鱼、生活饮用水、食用盐)中的几种为主要原料,添加或不添加黄酒、焦糖色、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、黄原胶、日落黄、柠檬黄、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、红曲红、胭脂红、胭脂虫红、辣椒红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、三氯蔗糖(蔗糖素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、冰乙酸、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、食用香精中的一种或几种,经预处理、配料、炒制或熬制(或不炒制/熬制)、灌装、包装加工而成的包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,(本标准不含沙拉酱、蛋黄酱)。

根据产品所用原辅料不同,产品分为即食半固态复合调味料和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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 葵花籽油应符合 GB/T 10464 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂应符合 GB10146 的规定。
- 2.1.7 芥末油应符合 NY/T 211 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB/T 2712 的规定。
- 2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.13 香菇酱、蒜蓉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.20 蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.26 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.27 香辛料粉或香辛料浸泡液应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.30 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.31 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.34 鸡肉提取物、牛肉提取物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.36 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 鲍鱼汁应符合GB 10133的规定。
- 2.1.38 黄酒应符合 GB/T13662 和 GB2758 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.41 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T10338 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.44 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.45 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.46 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.47 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.48 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.49 赤藓红应符合 GB 175152.1 的规定。

- 2.1.50 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.53 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.57 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.58 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定。
- 2.1.59 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.60 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.61 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.62 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.63 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.64 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.65 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.66 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.68 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.69 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.70 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外 来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品特有的气味和滋味，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)	≤	20	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0 (仅适用于含植物油的产品)	GB 5009.229
		2.5 (仅适用于含动物油的产品)	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 (仅适用于含植物油的产品)	GB 5009.227
		0.20 (仅适用于含动物油的产品)	
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a / (g/kg)	≤	10.0	GB 5009.277
日落黄 ^a / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^a / (g/kg)	≤	0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^a / (g/kg)	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a / (g/kg)	≤	2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^a / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.35
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计) / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.288
赤藓红 ^a / (g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计) / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 ^a / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg)	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a / (g/kg)	≤	0.25	GB 5009.298
展青霉素 ^b / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 ^c (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1, 2-丙二醇 ^d / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.191

注：*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产品的检验；

b 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验；

c 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；

d 仅适用于添加水解大豆蛋白液的产品检验；

e 不适用于含发酵型配料(豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳)和酸性配料(番茄酱、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、柠檬酸)的产品检验；

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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 微生物限量

即食产品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	10 ²	10 ³	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 生产加工过程中的卫生要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价【仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标】、过氧化值（含油型）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以生活饮用水、食用植物油(大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种)、芥末油、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、腐乳、番茄酱、香菇酱、蒜蓉酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、食用酒精、蚝汁、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、芝麻酱、花生酱、香辛料粉或香辛料水浸泡液(花椒、藤椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、辣椒、孜然、草果、山奈、高良姜、姜、当归、姜黄、大蒜、洋葱、葱、香菜中的一种或几种)、蜂蜜、浓缩苹果汁、调味料酒、芝麻、鸡粉调味料、鸡肉提取物、牛肉提取物、芥末(粉碎)、果葡糖浆、鲍鱼汁(鲍鱼、生活饮用水、食用盐)中的几种为主要原料,添加或不添加黄酒、焦糖色、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、黄原胶、日落黄、柠檬黄、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、红曲红、胭脂红、胭脂虫红、辣椒红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、三氯蔗糖(蔗糖素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、冰乙酸、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、食用香精中的一种或几种,经预处理、配料、炒制或熬制(或不炒制/熬制)、灌装、包装加工而成的包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,(本标准不含沙拉酱、蛋黄酱)。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福源祥餐饮管理有限公司

QB