



413039S-2024

河南渝都人食品有限公司企业标准

Q/HYD-0001S-2024

半固态复合调味料

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

河南渝都人食品有限公司 发布

前言

本标准由河南渝都人食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于彦，陈斌军。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用动物油脂（食用鸡油、牛油、猪油、羊油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用植物调和油、畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、胡萝卜、辣椒、甜椒、芹菜、香菇、杏鲍菇、口蘑、皮蛋、葱、姜、蒜、洋葱、白砂糖、冰糖、食用盐、鸡精调味料、味精、酱油、食醋、调味料酒、白酒、黄酒、米酒、蚝油、蜂蜜、蒸鱼豉油、辣椒酱、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、芝麻酱、甜面酱、番茄酱、剁椒酱、泡小米辣（酱腌菜）、芽菜（酱腌菜）、食用调味油【藤椒调味油（藤椒油）、木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油中的一种或几种】、花生、芝麻中的多种为原料，辅以水产干制品（海燕鱼干、银鱼干、虾皮中的一种或几种）、复合调味料（老干妈、十三香、五香粉、麻辣鱼佐料中的一种或几种）、香辛料【豆蔻、蒔萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拔、香茅、芫荽（香菜）、迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂、丁香、薄荷、孜然、八角、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、罗汉果、栀子、白芷中的一种或几种，经预处理、调配、熬制、静置、灌装制成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食的半固态复合调味料。

根据食用方式不同分为即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油脂（食用鸡油、牛油、猪油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油）、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 葱、姜、蒜、洋葱、胡萝卜、辣椒、甜椒、芹菜、香菇、杏鲍菇、口蘑应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2707、GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。

- 2.1.11 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.14 蚝油应符合 SC/T 3601 的规定。
- 2.1.15 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.21 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.22 香辛料【豆蔻、茛萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拔、香茅、芫荽（香菜）、迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂、丁香、薄荷、孜然、八角、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、黑胡椒、白胡椒、花椒】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 食用调味油【藤椒调味油（藤椒油）、木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油】应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 水产干制品（公干鱼干、海燕鱼干、银鱼干、虾皮）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.26 皮蛋应符合 GB/T 9694 的规定。
- 2.1.27 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.28 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.30 陈皮（橘皮）、罗汉果、白芷、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.31 复合调味料（老干妈、十三香、五香粉、麻辣鱼佐料）、蒸鱼豉油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.33 剁椒酱、泡小米辣（酱腌菜）、芽菜（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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	取适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
* :该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限含油型的产品 (产品中脂肪含量大于 10%)。		

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	100	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	100	1000	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、酸价【仅限含油型的产品（产品中脂肪含量大于 10%）】、过氧化值【仅限含油型的产品（产品中脂肪含量大于 10%）】、菌落总数（仅限即食食品）、大肠菌群（仅限即食食品）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用动物油脂（食用鸡油、牛油、猪油、羊油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用植物调和油、畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、胡萝卜、辣椒、甜椒、芹菜、香菇、杏鲍菇、口蘑、皮蛋、葱、姜、蒜、洋葱、白砂糖、冰糖、食用盐、鸡精调味料、味精、酱油、食醋、调味料酒、白酒、黄酒、米酒、蚝油、蜂蜜、蒸鱼豉油、辣椒酱、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、芝麻酱、甜面酱、番茄酱、剁椒酱、泡小米辣（酱腌菜）、芽菜（酱腌菜）、食用调味油【藤椒调味油（藤椒油）、木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油中的一种或几种】、花生、芝麻中的多种为原料，辅以水产干制品（海燕鱼干、银鱼干、虾皮中的一种或几种）、复合调味料（老干妈、十三香、五香粉、麻辣鱼佐料中的一种或几种）、香辛料【豆蔻、茺萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拔、香茅、芫荽（香菜）、迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂、丁香、薄荷、孜然、八角、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种】、陈皮（橘皮）、罗汉果、栀子、白芷中的一种或几种，经预处理、调配、熬制、静置、灌装制成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食的半固态复合调味料。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》制定本企业标准，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。

河南渝都人食品有限公司