



410117S-2024



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0010S-2024

# 风味酱调味料（半固态复合调 味料）

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：金要君、袁小涛、曹小鹤、王玮、李丹、李丹阳、张世瑛、王飞。

本标准自发布之日起，替代Q/HNJ 0010S-2023（备案号：411341S-2023）。

H N

Q B

# 风味酱调味料（半固态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了风味酱调味料（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、郫县豆瓣、辣椒酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、番茄酱、豆豉、大豆（黄豆）、胡萝卜、腐乳、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蚝油、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、麦芽糊精、麦芽糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、果葡糖浆、调味料酒、黄酒、清香型白酒、浓香型白酒、食用酒精、白砂糖、赤砂糖、核桃仁、芝麻、花生仁、鸡蛋、食用葡萄糖、调味生鱼干、酵母抽提物、豆腐渣、香辛料【辣椒、花椒、洋葱、大葱、小（香）葱、姜、大蒜、黑胡椒、白胡椒、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、草果、砂仁、高良姜、木姜子、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、茺蓂、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、甘草、肉豆蔻、多香果、梔子、迷迭香、芫荽、当归、调料九里香、香椿中的一种或几种】、草果、砂仁、党参、黄芪、山药、白芷、枸杞、青果、梔子、橘皮（陈皮）、紫苏籽、龙眼肉（桂圆）、枣、木瓜、白果、黄精、紫苏、食用植物油【大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油（香油）、葵花籽油、玉米油、棕榈油中的一种或几种】、食用动物油脂（食用牛油、食用猪油、食用羊油、食用鸡油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、鸡骨油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、鹿肉（人工养殖）、食用菌【牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、双孢菇、鸡枞菌、白灵菇、口蘑、鹿茸菌、蛹虫草（虫草花）、姬松茸、榆黄菇、鸡油菌、茶树菇、松蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇、木耳、牛舌菌中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、酸笋、泡姜、剁椒、酸/泡萝卜、酸白菜、酸豆角、酸萝卜叶、酸黄瓜、腌渍辣椒、剁椒、腌渍韭菜花、腌渍榨菜、芽菜、腌渍宝塔菜中的一种或几种）、复合调味料（海鲜调味酱、排骨味调味酱、柱候调味酱、藤椒酱、酸甜酱汁调味料、黄焖酱汁调味料、鱼香酱汁调味料、红烧酱汁调味料、红酸汤风味调味料、奥尔良风味调味料中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、维生素E（抗氧化剂）、辣椒红、柠檬酸、姜黄、黄原胶、β-胡萝卜素、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、红曲红、红曲米、乳酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、赤藓糖醇、焦糖色中的一种或几种】、食品用香精（牛肉膏状香精、香辣膏状香精、鸡肉粉末香精、香辣油状香精、肉味肽香精、花椒精油、麻辣油状香精、猪骨汤膏、鱼骨高汤、黄焖酱汁风味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经挑选、清洗、斩切、粉碎、配制、熬制、冷却、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风味酱调味料（半固态复合调味料）。

产品根据原料中油脂成分含量不同分为：含油型风味酱调味料（半固态复合调味料）（油脂成分>10%）和非含油型风味酱调味料（半固态复合调味料）（油脂成分≤10%）。

## 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 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.7 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.8 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 大豆（黄豆）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 草果、砂仁、党参、黄芪、山药、白芷、枸杞、青果、栀子、橘皮(陈皮)、紫苏籽、龙眼肉（桂圆）、枣、木瓜、白果、黄精、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.14 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.16 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.28 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 调味生鱼干应符合 SC/T 3203 的规定。

- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.35 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.36 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.38 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.39 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.40 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.43 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.44 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.47 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.51 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.52 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.53 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.54 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56 食品用香精（牛肉膏状香精、香辣膏状香精、鸡肉粉末香精、香辣油状香精、肉味肽香精、花椒精油、麻辣油状香精、猪骨汤膏、鱼骨高汤、黄焖酱汁风味香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.57 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。
- 2.1.58 鹿肉应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.59 豆腐渣应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.60 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.61 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.62 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.63 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.64 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.65 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

- 2.1.66 三氯蔗糖符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.67 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.68 赤藓糖醇符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.69 焦糖色符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.70 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.71 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 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	从样品中取出1份，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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	
	<sup>a</sup> 含油型	非含油型		
水分, g/100g	≤	80.0	GB 5009.3	
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	25.0	GB 5009.44	
<sup>b</sup> 酸价 (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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.9		GB 5009.12
<sup>c</sup> 无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
<sup>d</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
<sup>d</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0		GB 5009.83
<sup>d</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	2.0		GB 5009.263
<sup>d</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25		GB 5009.298

注: \* 该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

a 指产品中脂肪含量大于10%的风味酱调味料 (半固态复合调味料)。

b 使用发酵型配料（如豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的含油型半固态复合调味料，此项不适用。

c 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

d 仅限添加此类添加剂的产品检验。

## 2.4 微生物限量

即食风味酱调味料（半固态复合调味料）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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
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。

b 不适用于以发酵制品（如豆酱、腐乳、豆豉等）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。

## 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价 [仅适用于产品中脂肪含量大于10%的风味酱调味料（半固态复合调味料），且使用发酵型配料（如豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的含油型风味酱调味料（半固态复合调味料），此项不适用]、过氧化值 [仅适用于产品中脂肪含量大于10%的风味酱调味料（半固态复合调味料）]、食用盐、菌落总数(仅适用于即食类产品)、大肠菌群(仅适用于即食类产品)。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、辣椒酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、番茄酱、豆豉、大豆（黄豆）、胡萝卜、腐乳、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蚝油、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、麦芽糊精、麦芽糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、果葡糖浆、调味料酒、黄酒、清香型白酒、浓香型白酒、食用酒精、白砂糖、赤砂糖、核桃仁、芝麻、花生仁、鸡蛋、食用葡萄糖、调味生鱼干、酵母抽提物、豆腐渣、香辛料【辣椒、花椒、洋葱、大葱、小（香）葱、姜、大蒜、黑胡椒、白胡椒、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、草果、砂仁、高良姜、木姜子、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、蒔萝、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、甘草、肉豆蔻、多香果、梔子、迷迭香、芫荽、当归、调料九里香、香椿中的一种或几种】、草果、砂仁、党参、黄芪、山药、白芷、枸杞、青果、梔子、橘皮（陈皮）、紫苏籽、龙眼肉（桂圆）、枣、木瓜、白果、黄精、紫苏、食用植物油【大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油（香油）、葵花籽油、玉米油、棕榈油中的一种或几种】、食用动物油脂（食用牛油、食用猪油、食用羊油、食用鸡油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、鸡骨油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、鹿肉（人工养殖）、食用菌[牛肝菌、羊肚菌、松茸、草菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、双孢菇、鸡枞菌、白灵菇、口蘑、鹿茸菌、蛹虫草（虫草花）、姬松茸、榆黄菇、鸡油菌、茶树菇、松蘑、榛蘑、大球盖菇、香菇、木耳、牛舌菌中的一种或几种]、酱腌菜（酸菜、泡椒、酸笋、泡姜、剁椒、酸/泡萝卜、酸白菜、酸豆角、酸萝卜叶、酸黄瓜、腌渍辣椒、剁椒、腌渍韭菜花、腌渍榨菜、芽菜、腌渍宝塔菜中的一种或几种）、复合调味料（海鲜调味酱、排骨味调味酱、柱候调味酱、藤椒酱、酸甜酱汁调味料、黄焖酱汁调味料、鱼香酱汁调味料、红烧酱汁调味料、红酸汤风味调味料、奥尔良风味调味料中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、维生素E（抗氧化剂）、辣椒红、柠檬酸、姜黄、黄原胶、β-胡萝卜素、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、红曲红、红曲米、乳酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、赤藓糖醇、焦糖色中的一种或几种】、食品用香精（牛肉膏状香精、香辣膏状香精、鸡肉粉末香精、香辣油状香精、肉味肽香精、花椒精油、麻辣油状香精、猪骨汤膏、鱼骨高汤、黄焖酱汁风味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经挑选、清洗、斩切、粉碎、配制、熬制、冷却、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风味酱调味料（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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省南街村（集团）有限公司