



410519S-2024

濮阳市汇丰食品有限公司企业标准

Q/PHS 0002S-2024

半固态复合调味料

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

濮阳市汇丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市汇丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁定友。

本标准自发布实施日起替代 Q/PHS 0002S-2023。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、番茄酱、番茄沙司、芝麻酱、花生酱、食用盐、白砂糖、绵白糖、冰糖、红糖、乳糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、姜黄、圆叶当归、姜、高良姜、辣根、芥末籽中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆、姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、辣椒、洋葱、萝卜、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、白蘑菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、酱腌菜（腌萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、腌辣椒、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、酸菜、榨菜中的一种或几种）、白酒、调味料酒、黄酒、醪糟（米酒）、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、酸水解大豆蛋白调味液、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以调味油（芥末油、辣椒油、藤椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、海鲜调味酱（外购）、排骨调味酱（外购）、柱侯酱（外购）、韭花酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、芥末酱（外购）、腐乳复合调味料中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、日落黄、柠檬黄、亮蓝、β-胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油、辣根油、棕芥末提取物、异硫氰酸烯丙酯中的一种或几种）、山梨糖醇和山梨糖醇液、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类为火锅底料、调味底料、复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.3鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.5辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.6腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.7番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8番茄沙司应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.9芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11白砂糖、绵白糖、冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.13食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、辣椒、洋葱、萝卜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.20调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.22醪糟（米酒）GB 2758 的规定。
- 2.1.23蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.24味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.27酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.31酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.32生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.33 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.34 海鲜调味酱、排骨调味酱、柱侯酱、韭花酱、蒜蓉酱、芥末酱、腐乳复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.50 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.51 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.52 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.53 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.54 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.55 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.56 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.57 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.58 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.60 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.61 黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.62 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.63 洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、香叶油、辣椒根油、棕芥末提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.64 异硫氰酸烯丙酯应符合 GB 29980 和 GB 29938 的规定。

2.1.65 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.66 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.67 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.68 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.69 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 30.0	GB 5009.44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 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
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^c 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^c 姜黄素，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^c β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^c 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^c 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

^d 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
<p>注1: a仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品, 其中酸价不适用于含豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、番茄沙司、西红柿(番茄)、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠等发酵型配料和酸性配料的的产品;</p> <p>b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;</p> <p>c仅适用添加该种添加剂的产品, 且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;</p> <p>d仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品;</p> <p>注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、番茄酱、番茄沙司、芝麻酱、花生酱、食用盐、白砂糖、绵白糖、冰糖、红糖、乳糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、姜黄、圆叶当归、姜、高良姜、辣根、芥末籽中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆、姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、辣椒、洋葱、萝卜、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、白蘑菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、酱腌菜（腌萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、腌辣椒、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、酸菜、榨菜中的一种或几种）、白酒、调味料酒、黄酒、醪糟（米酒）、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、酸水解大豆蛋白调味液、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以调味油（芥末油、辣椒油、藤椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、海鲜调味酱（外购）、排骨调味酱（外购）、柱侯酱（外购）、韭花酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、芥末酱（外购）、腐乳复合调味料中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、日落黄、柠檬黄、亮蓝、β-胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油、辣根油、棕芥末提取物、异硫氰酸烯丙酯中的一种或几种）、山梨糖醇和山梨糖醇液、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合或炒制或熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市汇丰食品有限公司