



410582S-2024



河南和善港食品有限公司企业标准

Q/HHS 0009S-2024

# 调味酱(半固态复合调味料)

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

河南和善港食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南和善港食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李文韬、孙子昊。

H N

Q B

# 调味酱（半固态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了调味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验方法等。

本标准适用于以生活饮用水、果葡糖浆、果糖、山梨糖醇、麦芽糖浆、白砂糖、酿造食醋、食用葡萄糖、麦芽糊精、蜂蜜、食用盐中的几种为主要原料，添加浓缩苹果汁、浓缩梨汁、枸杞、桂圆、红枣、桑葚、灵芝、松茸、苹果、梨、蓝莓、草莓、芒果、菠萝、火龙果、柚子、食用玉米淀粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、姜（榨汁）、番茄、番茄酱、蒲公英、香椿、冰醋酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精、海藻酸钠、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红中的多种，经过清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、混合、熬制、冷却、灌装加工而成的包含两种或两种以上调味料的调味酱（半固态复合调味料）。

根据添加原料不同分为以下几种：玫瑰花调味酱、桂花调味酱、梨膏酱调味酱、甜醋膏调味酱、松茸调味酱、梨膏蜜调味酱、桂花蜜调味酱、灵芝菇梨膏调味酱、柠檬调味酱、百香果蜜调味酱、桂花蜜调味酱、蓝莓密调味酱、草莓蜜调味酱、芒果蜜调味酱、菠萝蜜调味酱、火龙果蜜调味酱、蜂蜜柚子调味酱、蜂蜜柠檬调味酱。

## 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 浓缩苹果汁、浓缩梨汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 枸杞、桂圆、红枣、桑葚、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

- 2.1.15 灵芝应符合关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告的规定。
- 2.1.16 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3号的规定。
- 2.1.19 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.20 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.21 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.22 香椿应符合 DB13/T 2915 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.27 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.28 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.32 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.36 松茸应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.37 蓝莓、草莓、芒果、菠萝、火龙果、柚子应符合 GB/T 23351 的规定。
- 2.1.38 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.43 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.44 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.45 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.46 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.47 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.48 胭脂红应符合 GB 1886.220 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
色泽	具有本品应有的色泽	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
胭脂红, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

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 仅适用于添加浓缩苹果汁、苹果产品的检验；

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得

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 <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	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：<sup>a</sup>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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、果葡糖浆、果糖、山梨糖醇、麦芽糖浆、白砂糖、酿造食醋、食用葡萄糖、麦芽糊精、蜂蜜、食用盐中的几种为主要原料，添加浓缩苹果汁、浓缩梨汁、枸杞、桂圆、红枣、桑葚、灵芝、松茸、苹果、梨、蓝莓、草莓、芒果、菠萝、火龙果、柚子、食用玉米淀粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、姜（榨汁）、番茄、番茄酱、蒲公英、香椿、冰醋酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用香精、海藻酸钠、日落黄、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、红曲红、赤藓红、诱惑红、胭脂红中的多种，经过清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、混合、熬制、冷却、灌装加工而成的包含两种或两种以上调味料的调味酱（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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

河南和善港食品有限公司