



410713S-2024



河南金盛堂生物科技有限公司企业标准

Q/HJST 0001S-2024

半固态复合调味料（酱）

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南金盛堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南金盛堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：兰见霞。

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、检验规则等。

本标准适用于以植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、橄榄油、食用植物调和油、花生油、玉米油中的一种）、猪油、鸡油、牛油、羊油、蚝油、熟制坚果籽类（芝麻、花生仁、大豆、青豆、黄豆、豌豆、蚕豆、葵花籽仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、胡椒、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌、双孢蘑菇中的一种或几种）、鲜、冻（牛腩、牛肉、羊肉、鸡肉、排骨中的一种或几种）、调味膨化植物（大豆）蛋白粒、豆腐干、鲜辣椒、洋葱、葱（大葱、香葱）、红葱头、芽菜、生姜、大蒜（蒜头）、香菜、番茄、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、西瓜酱、豆腐乳、酱腌菜（腌制辣椒、榨菜、泡姜、泡椒、泡菜、腌渍姜、剁椒中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、蒸鱼豉油、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、米酒、黄酒、调味料酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料或香辛料粉（八角、花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂、辣椒、葱、姜、大蒜、洋葱中的一种或几种）、小麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、生活饮用水中的一种或几种为原料，添加或不添加虾米、黄原胶、冰乙酸、乳酸、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、乙基麦芽酚、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、琥珀酸二钠、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、食用香精中的一种或几种，经预处理、调配、熬制、冷却、包装加工而成的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（酱）。

根据添加原辅料和生产工艺不同分为以下两类：含油型半固态复合调味料（酱）、不含油型半固态复合调味料（酱）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 猪油、鸡油、牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.4 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 鲜辣椒、洋葱、葱（大葱、香葱）、红葱头、芽菜、生姜、大蒜（蒜头）、香菜、番茄应成熟度良好、清洁、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 花椒、藤椒、麻椒、孜然、胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.9 调味膨化植物（大豆）蛋白粒、片应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.10 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱、豆豉应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.15 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.16 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.17 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.18 西瓜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.29 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.30 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.32 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 食用小麦淀粉 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 鲜、冻（牛腩、牛肉、羊肉、鸡肉、排骨）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.36 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.49 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.53 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.54 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.55 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.57 蒸鱼豉油、酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.58 虾米应符合 SC/T 3204 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	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有每种产品固有的滋味、气味，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	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计）, mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜） ^b ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：a 仅适用于含油型半固态复合调味料（酱），其中使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、食醋、酿造食醋、酱腌菜及酸度调节剂等）的产品，酸价指标不检验； b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；同一功能的食品添加剂（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。 * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

即食类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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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	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（黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、酿造酱油、酱腌菜、豆腐乳等）为主要原料的产品。					

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

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

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、食用盐、酸价【仅适用于含油型半固态

复合调味料（酱），其中使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、食醋、酿造食醋、酱腌菜及酸度调节剂等）的产品，酸价指标不检验】、过氧化值【仅适用于含油型半固态复合调味料（酱）】、菌落总数【仅限即食类产品，不适用于以发酵制品（黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、酿造酱油、酱腌菜、豆腐乳等）为主要原料的产品】、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、橄榄油、食用植物调和油、花生油、玉米油中的一种）、猪油、鸡油、牛油、羊油、蚝油、熟制坚果籽类（芝麻、花生仁、大豆、青豆、黄豆、豌豆、蚕豆、葵花籽仁、南瓜籽仁中的一种或几种）、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、胡椒、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌、双孢蘑菇中的一种或几种）、鲜、冻（牛腩、牛肉、羊肉、鸡肉、排骨中的一种或几种）、调味膨化植物（大豆）蛋白粒、豆腐干、鲜辣椒、洋葱、葱（大葱、香葱）、红葱头、芽菜、生姜、大蒜（蒜头）、香菜、番茄、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、西瓜酱、豆腐乳、酱腌菜（腌制辣椒、榨菜、泡姜、泡椒、泡菜、腌渍姜、剁椒中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、蒸鱼豉油、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、米酒、黄酒、调味料酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料或香辛料粉（八角、花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂、辣椒、葱、姜、大蒜、洋葱中的一种或几种）、小麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、生活饮用水中的一种或几种为原料，添加或不添加虾米、黄原胶、冰乙酸、乳酸、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、乙基麦芽酚、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、琥珀酸二钠、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、食用香精中的一种或几种，经预处理、调配、熬制、冷却、包装加工而成的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（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》制定本企业标准，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。

河南金盛堂生物科技有限公司