



410919S-2024



河南高泰食品有限公司企业标准

Q/HGS 0004S-2024

半固态复合调味料

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

河南高泰食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南高泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：严鑫。

本标准自实施日起替代 Q/HGS 0004S-2022（备案号：410651S-2022）。

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、芝麻油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉汁调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、白酒、调味料酒、米酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、番茄粉、蚝油、鱼露、虾油、虾粉、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、酸萝卜、酸白菜、酸豆角、酸笋中的一种或几种）、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、番茄酱、番茄调味酱、辣椒酱、酿造酱油、酿造食醋、白醋、米醋、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、莳萝的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、食用菌（香菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、骨素、生活饮用水中的多种为原料，辅以或不辅以骨汤（外购复合调味料）、火锅底料（外购复合调味料）、酸水解植物蛋白调味液（外购复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂中的一种或几种）、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、 β -胡萝卜素、栀子黄、赤藓红、天然胡萝卜素、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类为：即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

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、禽产品应符合 GB 2707 的规定
- 2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉汁调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.7调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.9味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.16番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.17蚝油、鱼露、虾油、虾粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.18酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.20豆豉应符合 GB 2712 的规定
- 2.1.21腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.22番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.23番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.24辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.25酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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白醋、米醋应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.30姜、葱、蒜、洋葱、西红柿应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.33生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.34骨汤、火锅底料、酸水解植物蛋白调味液应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.355'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.37谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.38乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.42乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.44羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.46氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.47柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.49 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.50乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.55八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.56辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.57生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.58香叶油应符合 GB 1886.200 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.59花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.60红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.61焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.62日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.63柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.64辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.65 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

- 2. 1. 66栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2. 1. 67赤藓红应符合 GB 17512. 1 的规定。
- 2. 1. 68天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2. 1. 69环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886. 37 的规定。
- 2. 1. 70三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2. 1. 71乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2. 1. 72阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886. 47 的规定。
- 2. 1. 73山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 74苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 75脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2. 1. 76乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886. 100 的规定。
- 2. 1. 77乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 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
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	≤ 25. 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 日落黄， g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 35
^c 柠檬黄， g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 35
^c β-胡萝卜素， g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 83

^c 栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^c 赤藓红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^c 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^c 安赛蜜, g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
^c 阿斯巴甜, g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^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 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^c 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^d 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
^e 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185

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发酵型配料或酸性配料的产品;

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;

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 (防腐剂、相同色泽着色剂) 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;

d仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品;

e仅适用于添加山楂及其制品的产品。

注2: *铅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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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 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。

2.7 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，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，即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。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、芝麻油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽产品（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉汁调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、白酒、调味料酒、米酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、果葡糖浆、葡萄糖浆、番茄粉、蚝油、鱼露、虾油、虾粉、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、酸萝卜、酸白菜、酸豆角、酸笋中的一种或几种）、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、番茄酱、番茄调味酱、辣椒酱、酿造酱油、酿造食醋、白醋、米醋、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、莳萝的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、食用菌（香菇、茶树菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、骨素、生活饮用水中的多种为原料，辅以或不辅以骨汤（外购复合调味料）、火锅底料（外购复合调味料）、酸水解植物蛋白调味液（外购复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻油树脂中的一种或几种）、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、辣椒红、 β -胡萝卜素、栀子黄、赤藓红、天然胡萝卜素、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南高泰食品有限公司