



410925S-2024



河南卫味美生物技术有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2024

半固态复合调味料

2024-04-18 发布

2024-04-18 实施

河南卫味美生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由河南卫味美生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱高峰。

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、检验方法及检验规则等。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）肉清汤膏或白汤膏或浓缩提取物、生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、果蔬片（或粉或粒）（辣椒、胡萝卜、荆芥、番茄、黄瓜、香椿、藕、胡萝卜粒、葱叶、茄子片、香菜、青豆、玉米、大枣片、柠檬片中的一种或几种）、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菇、牛肝菌、金针菇中的一种或几种）、酱腌菜（酸黄瓜、老坛酸菜、酸豆角、酸萝卜、黄瓜、酸青笋、藕片、酸剁椒、泡椒、泡姜中的一种或几种）、水产动物制品（鱼肉膏、鱼肉粉、鱼片、蟹棒片、蟹酱、虾皮、虾仁片中的一种或几种）、海带、海苔、芥末酱、芥末油、白酒、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、韭菜酱、香椿酱、芝麻酱、花生酱、甜面酱、小麦粉、黄豆粉、大豆蛋白粉、大豆蛋白制品、冰糖、葡萄糖、大豆油、大豆色拉油、芝麻香油、动物油脂（鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）、鸡蛋、脱水鸡蛋粉、牛肉粒、海鲜酱油、蚝油、酱油、酱油粉、香辛料[辣椒、洋葱、大葱、大蒜、芝麻、生姜、肉桂、肉豆蔻、花椒、青花椒、小茴香、八角茴香、孜然、香叶（月桂叶）、白胡椒、桂皮、丁香、草果、香茅草（柠檬草）、迷迭香、高良姜、黑胡椒、留兰香（十香菜）、肉豆蔻、山奈、香菜籽、调料九里香（千里香）、姜黄中的一种或几种]、食物质（紫苏、藿香、枸杞、栀子、紫苏籽、罗汉果、鱼腥草、山药、甘草、覆盆子、橘皮、葛根、荷叶、莲子、赤小豆、红小豆、桔梗、胖大海、茯苓、牡蛎、淡豆豉、山楂、金银花、白芷、薄荷中的一种或几种）、糯米粉、米酒糟、腐乳、水解植物蛋白液（水解大豆蛋白）、麦芽糊精、木薯淀粉、酵母抽提物中的多种为原料，辅以海鲜酱、海藻糖、L-苹果酸、低聚木糖、维生素 E、甘氨酸（增味剂）、食品用合成香料（盐酸硫胺素、肉桂酸中的一种或几种）、蛋黄粉、海藻酸丙二醇酯、乳酸钾、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乳酸、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖、焦糖色、胭脂红、辣椒红、红曲红、辣椒油树脂、单硬脂酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、食用香精【含（L-赖氨酸、L-半胱氨酸、牛磺酸、L-蛋氨酸）、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、辣椒精油、花椒精油、青花椒精油、黄瓜香精、雪菜香精、香菇香精、鱼肉香精、奶油香精、海鲜香精、蔬菜香精、菌味香精、水果香精、酒味香精中的一种或几种】中的几种，经预处理、加工（粉碎或制粉）、调配、熬煮、乳化或不乳化（均质或不均质）、热罐装（杀菌）、封口、包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

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 大豆油、大豆色拉油、芝麻香油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.3 动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 畜禽肉清汤膏或白汤膏或浓缩提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 果蔬片（或粉或粒）应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 鱼肉膏、鱼肉粉、鱼片、蟹棒片、虾皮、虾仁片应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 海带、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.11 芥末油应符合 T/GZSX 015 的规定。
- 2.1.12 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 海鲜酱、韭菜酱、香椿酱、蟹酱、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.18 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.19 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 黄豆粉、糯米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白粉、大豆蛋白制品应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 鸡蛋、脱水鸡蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 牛肉粒应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 酱油、海鲜酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 米酒糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.32 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.33 水解植物蛋白液（水解大豆蛋白）应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.35 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.47 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.48 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.49 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.50 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.51 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.54 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.55 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.56 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.58 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.61 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.62 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.63 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.64 食药物质应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.65 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.66 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.67 食品用合成香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.68 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。

- 2.1.69 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.70 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.71 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.72 腐乳应符合 SB/T 10170 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	具有该产品应有的气、滋味，有鲜咸味，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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 25.0	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
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
三氯蔗糖 ^d ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^d ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
胭脂红 ^d ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^d （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：* 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅限于含油性产品，酸价不适用于使用发酵型配料或酸性配料的产品；
b 仅限于添加水产动物制品的产品检验；

- c 仅限于添加水解植物蛋白液的产品检验；

d 仅限于添加该食品添加剂的产品检验；

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 规定的最大使用量比例之和不得超过 1。

2.4 微生物限量

即食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, 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。					

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、过氧化值、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）肉清汤膏或白汤膏或浓缩提取物、生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、果蔬片（或粉或粒）（辣椒、胡萝卜、荆芥、番茄、黄瓜、香椿、藕、胡萝卜粒、葱叶、茄子片、香菜、青豆、玉米、大枣片、柠檬片中的一种或几种）、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菇、牛肝菌、金针菇中的一种或几种）、酱腌菜（酸黄瓜、老坛酸菜、酸豆角、酸萝卜、黄瓜、酸青笋、藕片、酸剁椒、泡椒、泡姜中的一种或几种）、水产动物制品（鱼肉膏、鱼肉粉、鱼片、蟹棒片、蟹酱、虾皮、虾仁片中的一种或几种）、海带、海苔、芥末酱、芥末油、白酒、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、韭菜酱、香椿酱、芝麻酱、花生酱、甜面酱、小麦粉、黄豆粉、大豆蛋白粉、大豆蛋白制品、冰糖、葡萄糖、大豆油、大豆色拉油、芝麻香油、动物油脂（鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）、鸡蛋、脱水鸡蛋粉、牛肉粒、海鲜酱油、蚝油、酱油、酱油粉、香辛料[辣椒、洋葱、大葱、大蒜、芝麻、生姜、肉桂、肉豆蔻、花椒、青花椒、小茴香、八角茴香、孜然、香叶（月桂叶）、白胡椒、桂皮、丁香、草果、香茅草（柠檬草）、迷迭香、高良姜、黑胡椒、留兰香（十香菜）、肉豆蔻、山奈、香菜籽、调料九里香（千里香）、姜黄中的一种或几种]、食药物质（紫苏、藿香、枸杞、栀子、紫苏籽、罗汉果、鱼腥草、山药、甘草、覆盆子、橘皮、葛根、荷叶、莲子、赤小豆、红小豆、桔梗、胖大海、茯苓、牡蛎、淡豆豉、山楂、金银花、白芷、薄荷中的一种或几种）、糯米粉、米酒糟、腐乳、水解植物蛋白液（水解大豆蛋白）、麦芽糊精、木薯淀粉、酵母抽提物中的多种为原料，辅以海鲜酱、海藻糖、L-苹果酸、低聚木糖、维生素 E、甘氨酸（增味剂）、食品用合成香料（盐酸硫胺素、肉桂酸中的一种或几种）、蛋黄粉、海藻酸丙二醇酯、乳酸钾、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乳酸、冰醋酸、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、三氯蔗糖、焦糖色、胭脂红、辣椒红、红曲红、辣椒油树脂、单硬脂酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、食用香精【含（L-赖氨酸、L-半胱氨酸、牛磺酸、L-蛋氨酸）、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、辣椒精油、花椒精油、青花椒精油、黄瓜香精、雪菜香精、香菇香精、鱼肉香精、奶油香精、海鲜香精、蔬菜香精、菌味香精、水果香精、酒味香精中的一种或几种】中的几种，经预处理、加工(粉碎或制粉)、调配、熬煮、乳化或不乳化（均质或不均质）、热罐装（杀菌）、封口、包装等工艺加工而成的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。

本标准中不含蛋黄酱和沙拉酱。