



410980 S-2024



宁陵县霍斯食品有限公司企业标准

Q/ NHS 0001S-2024

半固态复合调味料（酱）

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

宁陵县霍斯食品有限公司 发布

前 言

本标准由宁陵县霍斯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马爻煊。

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、棕榈油中的一种）、鸡油、牛油、羊油、蚝油、熟制坚果籽类（芝麻、花生仁、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、黑椒、小茴香、藤椒、麻椒、孜然、胡椒、洋葱、姜、葱、蒜、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、蛋与蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、蛋黄液、蛋黄粉、鸡蛋粉、蛋黄沫中的一种或几种）、可食用鲜/冻动物性水产品（虾、蟹、鲢鱼、鲫鱼、草鱼、鲶鱼、鱿鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、动物水产制品（干贝、海米、虾米、虾皮、鱼干中的一种或几种）、藻类（海带、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种）、新鲜/速冻蔬菜（生菜、白菜、芹菜、西芹、芥菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、西兰花、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、小葱、芽菜、香菜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种）、牛奶、奶油（黄油）、奶酪、培根、咖啡豆、柠檬、豆腐干、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、食用盐、白砂糖、冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、墨鱼汁、香辛料或香辛料粉（香茅兰、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、罗勒、百里香、迷迭香、大蒜、洋葱中的一种或几种）、小麦面粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加黄原胶、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、瓜尔胶、黄贡椒、剁椒、小米辣、酸水解植物蛋白调味液、酱腌菜（酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜中的一种或几种）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、香菇、怀山药、杏鲍菇、牛肝菌、麦芽糊精、食用葡萄糖、黄酒、骨素、食用香精、食用香料（大蒜油、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、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、辣椒酊、百里香油、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、配料、熬制、冷却、杀菌或不杀菌、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 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 花椒、黑椒、小茴香、藤椒、麻椒、孜然、洋葱、姜、葱、蒜、胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.9 奶油（黄油）应符合 GB 19646 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.10 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.11 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.12 咖啡豆应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱、豆豉应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 辣椒酱应符合 NY/T 1070 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 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 西瓜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.28 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 鲜/冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.30 动物水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.32 虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、墨鱼汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.33 小麦面粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.34 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 食用小麦淀粉 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.38 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.45 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.46 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定
- 2.1.47 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 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 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.50 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定
- 2.1.51 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.53 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.54 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.55 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.56 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.58 骨素应符合 NY/T 2778 的规定
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.60 黄贡椒、剁椒、小米辣应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.61 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.62 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.63 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.64 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

- 2.1.65 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.66 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.67 杏鲍菇、牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.68 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.70 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 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
形状	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	
滋味、气味	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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 35.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
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 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
甲基汞 ^d （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于含油性产品；其中含有黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、酿造食醋的，酸价指标不适用；

- b仅适用于添加该食品添加剂的产品；
- c仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验；
- d 仅适用于添加鲜/冻动物性水产品（虾、蟹、鲢鱼、鲫鱼、草鱼、鲈鱼、鱿鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊）、干制水产品（干贝、海米、虾米、虾皮、鱼干）、蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鳀鱼精粉、墨鱼汁的产品，对于甲基汞，可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。
- 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。

2.4 微生物限量

水产调味品、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 ^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
副溶血性弧菌 ^d , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7

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、酱腌菜等）为主要原料的产品，且后序无杀菌工艺的产品。

d 仅适用于水产调味品。

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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价【仅适用于含油性产品；其中含有黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、酿造食醋的，酸价指标不适用】、过氧化值【仅适用于含油型产品】、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、酱腌菜等）为主要原料的产品，且后序无杀菌工艺的产品】、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、棕榈油中的一种）、鸡油、牛油、羊油、蚝油、熟制坚果籽类（芝麻、花生仁、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、黑椒、小茴香、藤椒、麻椒、孜然、胡椒、洋葱、姜、葱、蒜、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、蛋与蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、蛋黄液、蛋黄粉、鸡蛋粉、蛋黄沫中的一种或几种）、可食用鲜/冻动物性水产品（虾、蟹、鲢鱼、鲫鱼、草鱼、鲈鱼、鱿鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、动物水产制品（干贝、海米、虾米、虾皮、鱼干中的一种或几种）、藻类（海带、裙带菜、紫菜、羊栖菜中的一种或几种）、新鲜/速冻蔬菜（生菜、白菜、芹菜、西芹、芥菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、西兰花、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、小葱、芽菜、香菜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种）、牛奶、奶油（黄油）、奶酪、培根、咖啡豆、柠檬、豆腐干、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、食用盐、白砂糖、冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、墨鱼汁、香辛料或香辛料粉（香菜、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、罗勒、百里香、迷迭香、大蒜、洋葱中的一种或几种）、小麦面粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、生活饮用水中的几种为主要原料，添加或不添加黄原胶、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、瓜尔胶、黄原胶、剁椒、小米辣、酸水解植物蛋白调味液、酱腌菜（酸白菜、酸豆角、酸胡萝卜中的一种或几种）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、香菇、怀山药、杏鲍菇、牛肝菌、麦芽糊精、食用葡萄糖、黄酒、骨素、食用香精、食用香料（大蒜油、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、椒样薄荷油、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、辣椒酊、百里香油、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、芫荽油/油树脂中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、配料、熬制、冷却、杀菌或不杀菌、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》相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

宁陵县霍斯食品有限公司