



411301S-2024



河南大狼沟调味品有限公司企业标准

Q/HDT 0002S-2024

半固态复合调味料

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

河南大狼沟调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南大狼沟调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈松林、李易霏。

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。

本标准适用以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱(水、面粉、食用盐)、酿造酱油、酿造食醋、食用酒精、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、香辛料粉或香辛料浸泡液(添加食用酒精浸泡)(花椒、黑胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、辣椒、孜然、姜、大蒜、洋葱、葱中的一种或几种)、蜂蜜、浓缩苹果汁、酸水解大豆蛋白调味液、果糖、料酒、芝麻、鸡粉调味料、芥末(粉碎)、果葡糖浆、鲍鱼汁(鲍鱼、生活饮用水、食用盐)中的多种为主要原料,添加蚝汁(蚝、水、食用盐)、鸡肉提取物、牛肉提取物、焦糖色、酵母抽提物、黄原胶、日落黄、柠檬黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、诱惑红(不可用于沙拉酱)、赤藓红、三氯蔗糖(蔗糖素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、冰乙酸、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、食用香精(鸡肉味香精、蚝油香精、咸味香精、柠檬味香精、麻辣汁香精中的一种或几种)中的多种为原料,经调配、混合、加热杀菌、灌装封口、包装加工而成的包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。

根据添加原料不同分为即食类:番茄沙司(半固态复合调味料)、油醋酱料(半固态复合调味料)、麻辣拌酱料(半固态复合调味料)、蒜蓉辣酱(半固态复合调味料)、香辣酱(半固态复合调味料)、芥末沙拉酱(半固态复合调味料)、沙拉酱(半固态复合调味料)、油醋沙拉酱料(半固态复合调味料);非即食类:烧烤酱(半固态复合调味料)、红烧酱料(半固态复合调味料)、黄焖酱料(半固态复合调味料)。

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 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 2718 的规定。
- 2.1.3 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.4 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.10 蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 香辛料(花椒、黑胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、辣椒、孜然、姜、大蒜、洋葱、葱)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.18 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.19 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.20 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.23 食用香精(鸡肉味香精、蚝油香精、咸味香精、柠檬味香精、麻辣汁香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.25 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 鲍鱼应符合 SC/T 3219 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 红曲红应符合 GB 188.181 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.36 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.37 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.38 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.39 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.45 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.46 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.48 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.49 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.51 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	从样品中取出适量，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无其他不良的气味	
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	
氨基酸态氮 ^a (以氮计), g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
栀子黄 ^b , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
诱惑红 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743

三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) ^b , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用添加酱油的产品检验；

b 仅适用添加该食品添加剂产品的检验；

c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验；

d 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液产品检验；

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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

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, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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样品的采集和处理按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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮（仅适用添加酱油的产品

检验); 即食类产品还应增加菌落总数、大肠菌群检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用以生活饮用水、黄豆酱、番茄酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱(水、面粉、食用盐)、酿造酱油、酿造食醋、食用酒精、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、香辛料粉或香辛料浸泡液(添加食用酒精浸泡)(花椒、黑胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、辣椒、孜然、姜、大蒜、洋葱、葱中的一种或几种)、蜂蜜、浓缩苹果汁、酸水解大豆蛋白调味液、果糖、料酒、芝麻、鸡粉调味料、芥末(粉碎)、果葡糖浆、鲍鱼汁(鲍鱼、生活饮用水、食用盐)中的多种为主要原料,添加蚝汁(蚝、水、食用盐)、鸡肉提取物、牛肉提取物、焦糖色、酵母抽提物、黄原胶、日落黄、柠檬黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、诱惑红(不可用于沙拉酱)、赤藓红、三氯蔗糖(蔗糖素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、冰乙酸、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、食用香精(鸡肉味香精、蚝油香精、咸味香精、柠檬味香精、麻辣汁香精中的一种或几种)中的多种为原料,经调配、混合、加热杀菌、灌装封口、包装加工而成的包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。

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》要求制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本企业标准不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大狼沟调味品有限公司

QB