



411329S-2024



河南新百维食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2024

半固态复合调味料

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

河南新百维食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南新百维食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南新百维食品科技有限公司。

本标准主要起草人：王树勋、李宗海、康芳芳、张建。

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要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种)、起酥油、人造黄油、食用动物油脂(食用猪油、牛油、鸡油、羊油、鸭油中的一种或多种)、蔬菜(葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、南瓜、胡萝卜、土豆、芹菜、芥菜、莲藕、甜菜中的一种或多种)、鲜或冻畜、禽(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅)肉、禽(鸡、鸭、鹅)副产品(皮)、骨素、鲜(冻)畜、禽骨(猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨一种或多种)、鱼骨、生活饮用水中的一种或多种为主要原料,辅以食用盐、鸡骨汤、猪骨汤、牛骨汤、羊骨汤、鱼骨汤、鸭骨汤、鹅骨汤、鸡汤调味料、猪汤调味料、牛汤调味料、羊汤调味料、鱼汤调味料、鸭汤调味料、鹅汤调味料、味精、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酿造酱油、食醋、蚝油、米酒、料酒、食用菌(香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、鸡枞菌、竹荪、羊肚菌中的一种或多种)、芝麻、苹果、柠檬、椰子粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、蟹酱、干贝酱、干黄酱、郫县豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、浓缩番茄汁、番茄调味酱、酸菜、剁椒、黄贡椒、酸萝卜、韭花酱、花生酱、芝麻酱、番茄酱、甜面酱、辣椒酱、沙茶酱、海鲜酱、柱候酱、虾酱、酸笋、冻螺蛳肉、大豆、豌豆、鱼露、腐乳、泡椒、泡姜、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、乳粉、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、青花椒、百里香、甘草、甘牛至、紫苏、罗汉果、香菜籽、芹菜籽粉、芹菜叶粉、百合、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、小米葱粉、洋葱粉、蒜粉中的一种或多种)、白芷、橘皮(陈皮)、咖喱粉中的一种或多种,添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、海藻酸丙二醇酯、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、姜黄、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、木糖醇、甜菊糖苷、食用葡萄糖、甘草酸一钾、甘草酸三钾、辣椒油树脂、维生素 E(抗氧化剂)、果葡糖浆、固液法白酒、浓香型白酒、食品用香精、八角茴香油、黑胡椒油、花椒提取物、青花椒精油、生姜油、大蒜油、甜蜜素中的一种或多种,经预处理、配料、熬制或不熬制、过滤或不过滤、调配、包装而成的含有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。

根据食用方式不同可分为,即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用动物油脂(食用猪油、牛油、鸡油、羊油、鸭油)应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 蔬菜(葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、南瓜、胡萝卜、土豆、芹菜、芥菜、莲藕、甜菜)应新鲜、无腐烂, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 鸡骨汤、猪骨汤、牛骨汤、羊骨汤、鱼骨汤、鸭骨汤、鹅骨汤、鸡汤调味料、猪汤调味料、牛汤调味料、羊汤调味料、鱼汤调味料、鸭汤调味料、鹅汤调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 味精 应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应复合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.23 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 鲜或冻畜、禽(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅)肉、鲜(冻) 畜、禽(猪、牛、羊、鸡、鸭)骨、鱼骨应卫生、无变质、无异味, 并应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.25 食用菌(香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、鸡枞菌、竹荪、羊肚菌)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱、干黄酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.30 浓缩番茄汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.31 酸菜、剁椒、黄贡椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.32 酸萝卜、韭花酱、酸笋应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.33 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.36 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.37 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.38 沙茶酱、海鲜酱、柱候酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.40 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.41 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.42 泡椒、泡姜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.43 南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.44 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.45 香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、青花椒、百里香、甘草、甘牛至、紫苏、罗汉果、香菜籽、芹菜籽粉、芹菜叶粉、百合、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然小米葱粉、洋葱粉、蒜粉)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 白芷、橘皮(陈皮)应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.47 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.48 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.51 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.52 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.53 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.54 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.56 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.57 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.58 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.59 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.60 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.61 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.62 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.63 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.64 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.65 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.66 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.67 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.68 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.69 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.71 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.72 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.73 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.74 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.75 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.76 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.77 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.78 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.79 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.80 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.81 食品用香精 应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.82 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.83 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.84 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.85 鸭油应符合 DB42/T 731 的规定。
- 2.1.86 人造黄油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.87 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.88 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.89 甘草酸一钾应符合 GB1886.240 的规定。
- 2.1.90 胭脂树橙应符合 GB1886.316 的规定。
- 2.1.91 胭脂虫红应符合 GB/T1886.315 的规定。
- 2.1.92 苹果应符合 GB/T10651 的规定。
- 2.1.93 柠檬应符合 GB/T29370 的规定。
- 2.1.94 椰子粉应符合 DB46/T69 的规定。

- 2.1.95 鸡蛋液应符合 GB/T42235 的规定。
- 2.1.96 蟹酱、干贝酱应符合 GB10136 的规定。
- 2.1.97 大蒜油应符合 LS/T 3256 的规定。
- 2.1.98 琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
- 2.1.99 海藻酸丙二醇酯应符合 GB1886.226 的规定。
- 2.1.100 甘草酸三钾应符合 GB1886.241 的规定。
- 2.1.101 冻螺蛳肉应符合 DB4502/T0031 的规定。
- 2.1.102 八角茴香油 GB1886.140 的规定。
- 2.1.103 花椒提取物应符合 GB29938 的规定。
- 2.1.104 青花椒精油应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.105 生姜油应符合 GB1886.29 的规定。
- 2.1.106 黑胡椒油应符合 GB29938 的规定。
- 2.1.107 大豆应符合 GB1352 的规定。
- 2.1.108 豌豆应符合 GB/T10460 的规定。
- 2.1.109 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.110 固液法白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.111 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.112 鸡蛋黄粉应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.113 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.114 禽（鸡、鸭、鹅）副产品（皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.115 甜蜜素应符合 GB 1886.37 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	酱状，半固态	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。 用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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	
水分, %	≤	55.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	20	GB 5009.44
^b 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	4.0	GB 5009.229
^c 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
蛋白质, g/100g	≥	10.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	35.0	GB 5009.6
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 纽甜, g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255或 GB 5009.298
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
^a 茶多酚 (以儿茶素计), g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
^a 姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^a 环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸钠计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^a 日落黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^d 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
^a 胭脂树橙, g/kg	≤	0.1	GB 5009.287
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.288
<p>注*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅适用于添加该种添加剂的产品。</p> <p>b添加发酵原料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料此项不适用。</p> <p>b、c限含油型。</p> <p>d仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。</p>			

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规定的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 ⁴	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 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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、水分、食用盐、酸价和过氧化值(限于含油型)、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种)、起酥油、人造黄油、食用动物油脂(食用猪油、牛油、鸡油、羊油、鸭油中的一种或多种)、蔬菜(葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、南瓜、胡萝卜、土豆、芹菜、芥菜、莲藕、甜菜中的一种或多种)、鲜或冻畜、禽(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅)肉、禽(鸡、鸭、鹅)副产品(皮)、骨素、鲜(冻)畜、禽骨(猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨一种或多种)、鱼骨、生活饮用水中的一种或多种为主要原料,辅以食用盐、鸡骨汤、猪骨汤、牛骨汤、羊骨汤、鱼骨汤、鸭骨汤、鹅骨汤、鸡汤调味料、猪汤调味料、牛汤调味料、羊汤调味料、鱼汤调味料、鸭汤调味料、鹅汤调味料、味精、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酿造酱油、食醋、蚝油、米酒、料酒、食用菌(香菇、平菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、鸡枞菌、竹荪、羊肚菌中的一种或多种)、芝麻、苹果、柠檬、椰子粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、蟹酱、干贝酱、干黄酱、郫县豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、浓缩番茄汁、番茄调味酱、酸菜、剁椒、黄贡椒、酸萝卜樱、韭花酱、花生酱、芝麻酱、番茄酱、甜面酱、辣椒酱、沙茶酱、海鲜酱、柱候酱、虾酱、酸笋、冻螺蛳肉、大豆、豌豆、鱼露、腐乳、泡椒、泡姜、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、乳粉、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、青花椒、百里香、甘草、甘牛至、紫苏、罗汉果、香菜籽、芹菜籽粉、芹菜叶粉、百合、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、小米葱粉、洋葱粉、蒜粉中的一种或多种)、白芷、橘皮(陈皮)、咖喱粉中的一种或多种,添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、琼脂、海藻酸丙二醇酯、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、姜黄、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、木糖醇、甜菊糖苷、食用葡萄糖、甘草酸一钾、甘草酸三钾、辣椒油树脂、维生素 E(抗氧化剂)、果葡糖浆、固液法白酒、浓香型白酒、食品用香精、八角茴香油、黑胡椒油、花椒提取物、青花椒精油、生姜油、大蒜油、甜蜜素中的一种或多种,经预处理、配料、熬制或不熬制、过滤或不过滤、调配、包装而成的含有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》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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新百维食品科技有限公司