



411361S-2024



河南储纳食品有限公司企业标准

Q/HCN 0001S-2024

半固态复合调味料

2024-05-30 发布

2024-05-30 实施

河南储纳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南储纳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李自振。

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、大豆色拉油、橄榄油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉的一种或几种）、辣椒、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、当归、香茅、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、辣椒粉中的一种或几种】、橘皮、白芷粉、陈皮粉、菇精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、虾粉、虾米、香菇酱（大豆油、香菇、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、海鲜酱（大豆油、螺肉、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾、食品用香精）、咖喱粉、酿造酱油、生抽、老抽、蒸鱼豉油、辣椒油、花椒油、味精、白砂糖、食用盐、豆豉、冰糖、葡萄糖、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、泡椒、番茄酱、酿造食醋、芝麻、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、奶油、薄荷叶、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、蜂蜜、蚝油、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、鸡骨高汤（水、鸡骨、鸡肉、鸡油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、山梨酸钾、食用香精）、牛骨高汤（水、牛骨、牛肉、牛油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、山梨酸钾、食用香精）、鲍鱼汁调味料（水、酿造酱油、生抽、琥珀酸二钠、鲍鱼、呈味核苷酸二钠、食用盐、味精、白砂糖、山梨酸钾、食用香精）、蒸鱼豉油（水、生抽、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用盐、味精、山梨酸钾、食用香精）、料酒、麦芽糖、白酒、玫瑰露酒、香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑、骨素、腐乳中的几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、柠檬酸、瓜尔胶、黄原胶、琥珀酸二钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、冰乙酸、琼脂、复配食品添加剂（改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油、碳酸钙、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的几种）、食品用香精、芹菜、红萝卜、枸杞、三氯蔗糖、乙酰化双淀粉己二酸酯、辣椒油树脂、碳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、辣椒红、红曲红、 β -胡萝卜素中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成的含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食型和非即食型）。

根据食用方法不同可将产品分为：非即食半固态复合调味料、即食半固态复合调味料。

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、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 橘皮、白芷粉、陈皮粉、薄荷叶、芹菜、红萝卜应清洁、干燥、无污染、无霉变,同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.11 虾粉、虾米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 香菇酱、海鲜酱、辣鲜露、鸡骨高汤、牛骨高汤、鲍鱼汁调味料、蒸鱼豉油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油、生抽、老抽应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.16 辣椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 芝麻、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.26 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.27 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.28 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.29 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.36 玫瑰露酒应符合 GB/T 27588 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.37 香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.39 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.40 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.42 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.45 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.46 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.52 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.53 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.55 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.56 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.57 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.58 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.59 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.61 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.62 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.63 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.64 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.65 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.66 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.67 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.68 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.69 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.70 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.71 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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	半固态状	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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	\leq 25	GB 5009.44
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.11
双乙酸钠 ^a , g/kg	\leq 10	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	\leq 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	\leq 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	\leq 1.0	
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq 2.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^a , g/kg	\leq 0.25	GB 5009.298
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	\leq 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	\leq 0.25	GB 5009.227

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适于使用该添加剂的产品;

注 3: b 指标不适用于配料中使用发酵型配料(黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱等酿造酱)和酸性配料(如酿造食醋、DL-苹果酸、柠檬酸等)的产品;

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

即食半固态复合调味料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	
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。

2.5 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;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、酸价【不适用于配料中使用发酵型配料(黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱等酿造酱)和酸性配料(如酿造食醋、DL-苹果酸、柠檬酸等)的产品】、过氧化值、菌落总数(仅适用于即食半固态复合调味料)、大肠菌群(仅适用于即食半固态复合调味料)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、大豆色拉油、橄榄油的 一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉的一种或几种）、辣椒、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、当归、香茅、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、辣椒粉中的一种或几种】、橘皮、白芷粉、陈皮粉、菇精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、虾粉、虾米、香菇酱（大豆油、香菇、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、海鲜酱（大豆油、螺肉、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾、食品用香精）、咖喱粉、酿造酱油、生抽、老抽、蒸鱼豉油、辣椒油、花椒油、味精、白砂糖、食用盐、豆豉、冰糖、葡萄糖、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、泡椒、番茄酱、酿造食醋、芝麻、松子、杏仁、花生碎、葵花籽、核桃仁、奶油、薄荷叶、花生酱、芝麻酱、酵母抽提物、蜂蜜、蚝油、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、味精、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、鸡骨高汤（水、鸡骨、鸡肉、鸡油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、山梨酸钾、食用香精）、牛骨高汤（水、牛骨、牛肉、牛油、酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、酿造食醋、山梨酸钾、食用香精）、鲍鱼汁调味料（水、酿造酱油、生抽、琥珀酸二钠、鲍鱼、呈味核苷酸二钠、食用盐、味精、白砂糖、山梨酸钾、食用香精）、蒸鱼豉油（水、生抽、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用盐、味精、山梨酸钾、食用香精）、料酒、麦芽糖、白酒、玫瑰露酒、香菇、平菇、木耳、双孢菇、杏鲍菇、猴头菇、口蘑、骨素、腐乳中的几种为主要原料，辅以或不辅以生活饮用水、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、山梨糖醇、木糖醇、乙基麦芽酚、柠檬酸、瓜尔胶、黄原胶、琥珀酸二钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、冰乙酸、琼脂、复配食品添加剂（改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油、碳酸钙、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的几种）、食品用香精、芹菜、红萝卜、枸杞、三氯蔗糖、乙酰化双淀粉己二酸酯、辣椒油树脂、碳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、辣椒红、红曲红、β-胡萝卜素中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成的含有两种以上调味品的半固态复合调味料（包含即食型和非即食型）。

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，参考 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。