



411124S-2024



河南万兴食品有限公司企业标准

Q/HWS 0003S-2024

# 半固态复合调味料

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

河南万兴食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南万兴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘晓凤、黄湘涛、魏巧玲。

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。

本标准适用于以水、酱油、蚝油、蚝汁、番茄酱、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、迷迭香、留兰香、调料九里香、欧芹中的几种】粉或水浸出液中的一种或几种为原料，辅以或不辅以香菇、草菇中的一种或两种的水浸出液，辅以味精、白砂糖、食醋、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、黄原胶、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、红曲红、日落黄、柠檬黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、赤藓红、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经机械磨碎或不磨碎、浸泡或不浸泡、调配搅拌、灭菌灌装、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。

根据产品不同可分为：复合调味酱料（红烧酱料）、番茄复合调味酱料（红烧酱料）、香辛复合调味酱料（红烧酱料）、草菇复合调味酱料（红烧酱料）、香菇复合调味酱料（红烧酱料）、风味调味酱（料）、复合调味酱（料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.3 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.4 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.5 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 香菇、草菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.24 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	取样品适量，置于无色透明烧杯中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，辨其滋味。
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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），%	≤ 26	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
三氯蔗糖 <sup>a</sup> （又名蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
<p>a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 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;</p> <p><sup>b</sup> 仅适用于使用酸水解植物蛋白调味液的产品;</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数 (即食产品)、大肠菌群 (即食产品)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水、酱油、蚝油、蚝汁、番茄酱、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、迷迭香、留兰香、调料九里香、欧芹中的几种】粉或水浸出液中的一种或几种为原料，辅以或不辅以香菇、草菇中的一种或两种的水浸出液，辅以味精、白砂糖、食醋、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、黄原胶、焦糖色、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、红曲红、日落黄、柠檬黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、赤藓红、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经机械磨碎或不磨碎、浸泡或不浸泡、调配搅拌、灭菌灌装、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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南万兴食品有限公司