



410032S-2025

河南酱酱好食品有限公司企业标准

Q/HJH 0001S-2025

# 半固态复合调味料

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

河南酱酱好食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南酱酱好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王明。

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。

本标准适用于以日式蛋黄酱（植物油、鸡蛋黄、食用盐、水、酿造食醋、白砂糖、味精、香辛料、黄原胶、β-胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠）、日式炙烤酱（植物油、加盐鸡蛋液、水、酿造食醋、白砂糖、味精、香辛料、干酪、黄原胶、β-胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠）、日式豆酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、鱼籽酱、芝士（干酪）、黄油（奶油）、调味料酒（清酒料酒）、鸡蛋黄、咸蛋黄、蛋黄粉、香辛料（辣椒、辣椒块、辣椒粉、大葱、大蒜、生姜、洋葱、香菜、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、肉豆蔻粉、丁香粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、孜然粉、姜黄粉、青花椒中的一种或几种）、生活饮用水、食用盐、白芷粉、栀子粉、味精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、牛肉粉（丁）、猪肉粉（丁）、猪肉调味粉（猪肉、猪骨、食用盐、麦芽糊精、食品用香精）、白砂糖、红糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油、芝麻香油中的一种或几种）、牛油、鸡油、猪油、起酥油、蚝油、黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油、酵母抽提物、酿造酱油、食醋、豆豉、辣椒酱、豆瓣酱（黄豆、食用盐、酱油、味精、辣椒、大豆油、水、食用香精、脱氢乙酸钠、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、腐乳、花生酱、海鲜酱（螺蛳、黄豆酱、酿造酱油、大豆油、食品用香精）、韭花酱（韭菜花、食用盐、水、酱油）、鱼露（酿造酱油、水、食用盐、海鲜香精、香辛料）、干制食用菌（香菇、平菇、木耳、双孢菇、金针菇、草菇、猴头菇、牛肝菌、茶树菇、鸡枞菌、羊肚菌、杏鲍菇中的一种或几种）、鸡精、白酒、黄酒、葡萄酒、芝麻、花生仁、葵花籽仁中的几种为主要原料，辅以或不辅以食品用香精、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、南瓜粉、黄豆、蚕豆、胡萝卜、南瓜、芹菜、大豆拉丝蛋白、小鱿鱼干、小鲳鱼干、海带、柠檬、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用玉米淀粉、黄原胶、瓜尔胶、明胶、乙基麦芽酚、浓缩梨汁、麦芽糖浆、果葡糖浆、三氯蔗糖、姜黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦糖色、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、调配混合、加热熬煮（熬炒）、包装等工艺加工而成的含有两种以上调味品的即食或非即食半固态复合调味料。

根据食用方法不同可将产品分为不同种类：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 原料

2.1.1 日式蛋黄酱、日式炙烤酱、日式豆酱、猪肉调味粉、豆瓣酱、海鲜酱、韭花酱、鱼露应符合 GB 31644 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 鱼籽酱应符合 SC/T 3905 的规定。

- 2.1.4 芝士（干酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.5 黄油（奶油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋黄、咸蛋黄、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白芷粉、栀子粉、南瓜粉、胡萝卜、南瓜、芹菜、柠檬应清洁、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉（丁）、猪肉粉（丁）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.15 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.25 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.29 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.30 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.31 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.32 香菇、牛肝菌、茶树菇、鸡枞菌、羊肚菌、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.34 白酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.35 黄酒、葡萄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.36 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.42 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.43 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.44 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.45 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.46 小鱿鱼、小鲳鱼干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.47 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.50 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.52 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.53 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55 浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.56 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.59 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.60 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.61 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.62 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.63 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.64 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.65 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.66 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.67 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。

2.1.68 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.69 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.70 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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	检测方法
性状	半固态粘稠酱	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)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	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气味和滋味,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
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 35	GB 5009.44
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 <sup>*</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标不适用于添加发酵型配料(黄豆酱、豆豉、甜面酱、酱腌菜等)、酸性配料(如食醋、柠檬酸、L-苹果酸等)和不含油脂类的产品;

注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的产品;

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

即食型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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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、菌落总数(仅适用于即食产品)、大肠菌群(仅适用于即食产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以日式蛋黄酱（植物油、鸡蛋黄、食用盐、水、酿造食醋、白砂糖、味精、香辛料、黄原胶、 $\beta$ -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠）、日式炙烤酱（植物油、加盐鸡蛋液、水、酿造食醋、白砂糖、味精、香辛料、干酪、黄原胶、 $\beta$ -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠）、日式豆酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、鱼籽酱、芝士（干酪）、黄油（奶油）、调味料酒（清酒料酒）、鸡蛋黄、咸蛋黄、蛋黄粉、香辛料（辣椒、辣椒块、辣椒粉、大葱、大蒜、生姜、洋葱、香菜、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、肉豆蔻粉、丁香粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、孜然粉、姜黄粉、青花椒中的一种或几种）、生活饮用水、食用盐、白芷粉、栀子粉、味精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、牛肉粉（丁）、猪肉粉（丁）、猪肉调味料（猪肉、猪骨、食用盐、麦芽糊精、食品用香精）、白砂糖、红糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油、芝麻香油中的一种或几种）、牛油、鸡油、猪油、起酥油、蚝油、黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油、酵母抽提物、酿造酱油、食醋、豆豉、辣椒酱、豆瓣酱（黄豆、食用盐、酱油、味精、辣椒、大豆油、水、食用香精、脱氢乙酸钠、山梨酸钾）、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、腐乳、花生酱、海鲜酱（螺蛳、黄豆酱、酿造酱油、大豆油、食品用香精）、韭花酱（韭菜花、食用盐、水、酱油）、鱼露（酿造酱油、水、食用盐、海鲜香精、香辛料）、香菇、牛肝菌、茶树菇、鸡枞菌、羊肚菌、杏鲍菇、鸡精、白酒、黄酒、葡萄酒、芝麻、花生仁、葵花籽仁中的几种为主要原料，辅以或不辅以食品用香精、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、南瓜粉、黄豆、蚕豆、胡萝卜、南瓜、芹菜、大豆拉丝蛋白、小鱿鱼干、小鳀鱼干、海带、柠檬、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用玉米淀粉、黄原胶、瓜尔胶、明胶、乙基麦芽酚、浓缩梨汁、麦芽糖浆、果葡糖浆、三氯蔗糖、姜黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦糖色、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、调配混合、加热熬煮（熬炒）、包装等工艺加工而成的含有两种以上调味品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。。

河南酱酱好食品有限公司