



410567S-2025



河南好宽食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

河南好宽食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南好宽食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝宽。

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、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）、蚝油、酱类（柱候酱、排骨酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、香辛料粉（辣椒、花椒、麻椒、孜然、桂皮、小葱、草果、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、芫荽、荜拔中的一种或几种）、酿造酱油、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料中的几种为原料，经配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原料和工艺的不同产品分为：火锅底料用半固态复合调味料、酱大骨用半固态复合调味料、鸡公煲用半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 葵花籽油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.7 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

2.1.9 柱候酱、排骨酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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、固液可分层、添加牛油的产品常温下可呈块状固态	从混合均匀的样品中取适量被测样品，倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味，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, g/100g	≤ 50	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 30	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
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

^a 指标不适合配料中使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱等酿造酱）的产品。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价【配料中使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱等酿造酱）】的产品除外、过氧化值。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、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种）、蚝油、酱类（柱候酱、排骨酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、香辛料粉（辣椒、花椒、麻椒、孜然、桂皮、小葱、草果、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、芫荽、荜拔中的一种或几种）、酿造酱油、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料中的几种为原料，经配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南好宽食品有限公司