

Q/HBQ 0009S-2025



河南省白师傅清真食品有限公司企业标准

Q/HBQ 0009S-2025

半固态复合调味料

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

河南省白师傅清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省白师傅清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白廷臣、白超伟、代桂丽。

本标准自发布之日起替代原标准Q/HBQ 0009S-2025（备案号：410243S-2025）。

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。

本标准适用于以鲜青辣椒、鲜红辣椒、干辣椒、剁椒酱、豆豉、杏鲍菇、平菇、香菇、松茸（松口蘑）、白蘑菇、羊肚菌、竹荪、银耳、猴头菇、草菇、鸡枞菌、松露、蛹虫草（北冬虫夏草）、木耳、香椿叶、茄子、土豆、贡菜、竹笋、芦笋、海带、黄豆芽菜、白萝卜、青萝卜、胡萝卜、红皮萝卜、红心萝卜、雪里蕻（雪里红）、芥菜、萝卜缨、油菜、白菜、青菜、腌制菜（酸豆角、菊芋、桑叶、芽菜、蒲公英叶中的一种或几种）、榨菜、菊花（贡菊）、桂花、鸡胗（鸡内金）、鸡肉、牛肉中的一种或几种为主要原料，添加小鱼（冷冻的可食用小鱼仔）、腰果、番茄酱、大豆油、芝麻油、亚麻籽油、菜籽油、牛油、鸡油、白酒、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、谷氨酸钠（味精）、香菜、香辛料（葱、姜、蒜、鲜麻椒、姜黄、花椒、姜、蒜、八角、小茴香、丁香）、芝麻、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、冰乙酸、柠檬酸、焦亚硫酸钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、生活饮用水中的几种为辅料，经原料预处理、配料、炒制或不炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包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。

根据添加的原辅料不同将产品分为：鲜切椒酱、贡菜鲜椒酱、青椒酱、双椒酱、鲜椒特辣酱、蒜蓉鲜椒酱、木耳鲜椒酱、烧椒酱、香菇鲜椒酱、菊芋鲜椒酱、麻辣酸豆角酱、蒲公英鲜椒酱、芽菜鲜椒酱、牛肉鲜椒酱、鸡肉鲜椒酱、鸡杂鲜椒酱、羊肚菌鲜椒酱、松露鲜椒酱、蛹虫草鲜椒酱、萝卜鲜椒酱、雪里蕻（雪里红）鲜椒酱、萝卜缨鲜椒酱、芥菜鲜椒酱、油菜鲜椒酱、白菜鲜椒酱、青菜鲜椒酱。

根据原辅料不同及食用方式的不同，产品分类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

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 香辛料（葱、姜、蒜、鲜麻椒、姜黄、干辣椒、花椒、姜、蒜、八角、小茴香、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.11 芽菜应符合 NY/T 872 的规定。
- 2.1.12 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 鲜红辣椒、鲜青辣椒、香椿叶、贡菜、竹笋、芦笋、海带、芽菜、香菜、茄子、土豆、白萝卜、青萝卜、胡萝卜、红皮萝卜、红心萝卜、雪里蕻（雪里红）、荠菜、萝卜缨、油菜、白菜、青菜应清洁、卫生，无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 杏鲍菇、平菇、香菇、松茸、白玉菇、白蘑菇、羊肚菌、竹荪、银耳、鸡枞菌、猴头菇、草菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 腌制菜（酸豆角、菊芋、桑叶、芽菜、蒲公英叶）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 腰果应符合 NY/T 486 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 蛹虫草应符合 GH/T 1240 和原卫计委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.20 的规定。
- 2.1.21 牛肉、鸡肉、鸡胗（鸡内金）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.23 松露应符合 GB/T 39923 的规定。
- 2.1.24 大豆组织蛋白、大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.25 菊花（贡菊）应符合 GB/T 20359 的规定。
- 2.1.26 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.27 桂花应干燥、无霉变，具有其特有的形态和香味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.28 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 小鱼（冷冻的小鱼仔）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.35 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.36 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.38 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.39 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 剁椒酱应符合 GB 2714 的规定。

2.1.42 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.43 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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	≤	65.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	10	GB 5009.44
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷 ^d (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞 (以Hg计) ^b , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.121
焦亚硫酸钠 ^a (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅限于使用该添加剂的产品检测；

3、c 仅限于产品中脂肪含量大于 10% 的产品，其中酸价不适用于添加发酵型配料和酸性配料的产品检测；

4、d 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定；

5、b 仅限于添加可食用小鱼的产品检测，可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞；

6、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. 3 MPN 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 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
副溶血性弧菌 ^e , MPN/g	5	0	0	-	GB 4789. 7
1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； 2、b 仅适用于添加牛肉、鸡肉的产品检验； 3、c 仅适用于添加牛肉的产品检验； 4、e 仅适用于添加水产原料的产品检测。					

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

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、食用盐、酸价（不适用于添加发酵型配料和酸性配料的产品）、过氧化值、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜青辣椒、鲜红辣椒、干辣椒、剁椒酱、豆豉、杏鲍菇、平菇、香菇、松茸（松口蘑）、白蘑菇、羊肚菌、竹荪、银耳、猴头菇、草菇、鸡枞菌、松露、蛹虫草（北冬虫夏草）、木耳、香椿叶、茄子、土豆、贡菜、竹笋、芦笋、海带、黄豆芽菜、白萝卜、青萝卜、胡萝卜、红皮萝卜、红心萝卜、雪里蕻（雪里红）、芥菜、萝卜缨、油菜、白菜、青菜、腌制菜（酸豆角、菊芋、桑叶、芽菜、蒲公英叶中的一种或几种）、榨菜、菊花（贡菊）、桂花、鸡胗（鸡内金）、鸡肉、牛肉中的一种或几种为主要原料，添加小鱼（冷冻的可食用小鱼仔）、腰果、番茄酱、大豆油、芝麻油、亚麻籽油、菜籽油、牛油、鸡油、白酒、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、谷氨酸钠（味精）、香菜、香辛料（葱、姜、蒜、鲜麻椒、姜黄、花椒、姜、蒜、八角、小茴香、丁香）、芝麻、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、冰乙酸、柠檬酸、焦亚硫酸钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、生活饮用水中的几种为辅料，经原料预处理、配料、炒制或不炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包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》和制订本标准，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。

河南省白师傅清真食品有限公司