411724S-2025

河南方寨红食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2025

半固态复合调味料

2025-06-04 发布　　2025-06-04 实施

河南方寨红食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南方寨红食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张衡。

HNQB

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和要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜辣椒[经预处理、烘干或不烘干、粉碎（切段、切丝或捣碎）]或干辣椒[经预处理、烘干或不烘干、粉碎（切段、切丝或捣碎）]、畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅（芸香菜）、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、葱、姜、蒜、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）炒制或不炒制、添加或不添加复合调味料、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖酸-δ-内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、谷氨酸钠、5′-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、纽甜、赤藓糖醇、山梨糖醇、微晶纤维素、乙酰磺胺酸钾、红曲红、红曲米、焦糖色、胭脂虫红、胭脂树橙、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、β-胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、萝卜红、姜黄、姜黄素、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60）、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食用香精中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、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。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

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干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3鲜辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.1畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4食用菌或粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.9食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.10复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.12羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.13乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.14磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.15海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.16黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.17刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.18卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.19瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.20纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.21赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.22萝卜红应符合 GB 25536 的规定。

2.1.23姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.24姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.25聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60)应符合 GB 25553 的规定。

2.1.26葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.27单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.28蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.29羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.30醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.31谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.325′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.33乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.34冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。

2.1.35柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.36柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.37DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.38D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.39脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.40山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.41苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.42双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.43乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.44乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.45甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.46三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.47天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.48山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.49微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.50乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.51红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.52胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.53胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。

2.1.54赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.55诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.56胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.57日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.58柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.59β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.60亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.61栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.62柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.63辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.64红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.65焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.66环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.67琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.68辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.69食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.70鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.71食用植物油应符合 GB 2716 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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	≤	30	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
山梨酸钾[a]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠[a]（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠[a]（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠[a]，g/kg	≤	10	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠[a]，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
日落黄[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
柠檬黄[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素[a]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
胭脂红[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
胭脂虫红（以胭脂红酸计）[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.288
胭脂树橙[a]，g/kg	≤	0.1	GB 5009.287

赤藓红[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）[a]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）[a]，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
纽甜[a]，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
甜菊糖苷[a]（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
亮蓝[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
栀子黄[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.149
姜黄素[a]，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
酸价[b]（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）[b]，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
3-氯-1，2-丙二醇[c]，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

a 仅适用于使用该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于脂肪含量大于 10%的含油型产品，且未使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等）；

c 仅适用于使用酸水解大豆蛋白液的产品检验；

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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。

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数[b]/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群[b]/（CFU/g）	5	2	10	10^2	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

a样品的分析与处理按GB 4789.1执行。

b仅适用于炒制工艺的产品。

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

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、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒[经预处理、烘干或不烘干、粉碎（切段、切丝或捣碎）]或干辣椒[经预处理、烘干或不烘干、粉碎（切段、切丝或捣碎）]、畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、食用菌或粉（牛肝菌、平菇、木耳、银耳、香菇、鸡腿菇、鹿茸菇中的一种或几种）、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅（芸香菜）、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、葱、姜、蒜、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）炒制或不炒制、添加或不添加复合调味料、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖酸-δ-内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、谷氨酸钠、5′-呈味核苷酸二钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、纽甜、赤藓糖醇、山梨糖醇、微晶纤维素、乙酰磺胺酸钾、红曲红、红曲米、焦糖色、胭脂虫红、胭脂树橙、赤藓红、诱惑红、胭脂红、日落黄、柠檬黄、β-胡萝卜素、亮蓝、栀子黄、柑橘黄、辣椒红、萝卜红、姜黄、姜黄素、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸭肉提取物、羊肉提取物、猪肉提取物、鱼肉提取物、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60）、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、孜然油、黄芥末油树脂、花椒提取物、大蒜油、肉桂酸钾中的一种或几种）、食用香精中的几种，经调配、混合、加热杀菌、冷却、灌装、封口、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》的要求制订本企业标准，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。

河南方寨红食品有限公司