



411246S-2018



河南中容食品工业有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2018

---

# 半固态复合调味料

2018-5-11 发布

2018-5-11 实施

---

河南中容食品工业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则进行编写。

本标准由河南中容食品工业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李世勇。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、花生油)、亚麻籽油、动物油(猪油、牛油、鸡油)、牛肉、猪肉、番茄酱、番茄风味汁粉(番茄粉、二氧化硅、食用淀粉、番茄浓缩汁、柠檬酸、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸盐、食用盐、麦芽糊精、大豆油、洋葱、甜罗勒、百里香、香辛料、辣椒红)、酸梅酱(白砂糖、酸梅肉、食醋、食用盐、姜、红辣椒、三氯蔗糖)、豆豉、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、甜面酱、蒜蓉辣椒酱(辣椒、食用盐、大蒜、白砂糖、食醋、谷氨酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、三氯蔗糖)、辣椒酱、糍粑海椒(辣椒、大豆油、姜、花生、薤白、芝麻、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠)、腐乳、生活饮用水、西红柿、姜、葱、洋葱、蒜、辣椒、泡姜、泡椒、酸菜、腌制萝卜、芝麻、黄豆、花生、腰果、海米、复配护色剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素C、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸)、白砂糖、冰糖、食用盐、鸡粉、鸡精调味料、咖喱粉、味精、5'-呈味核苷酸二钠、奶粉、椰子粉、香菇粉、酵母抽提物、水解动物蛋白粉(水解胶原蛋白粉)、小麦粉、蚝油、酸性复合调味液(水、食用盐、冰乙酸)、酱油、米酒、料酒、黄油、黄酒、白酒、食醋、黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、羟丙基二淀粉磷酸脂、鸡骨汤(鸡骨、鸡脂、食用盐)、鸡汁调味料、食用色素(焦糖色、辣椒红、红曲红)、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、沙茶辣(虾粉、虾酱、小麦粉、辣椒粉、葡萄糖、白砂糖、食用盐、大豆油、葱、蒜、花生、香辛料)、五香粉(八角、花椒、肉桂、丁香、白芷)、十三香(八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷)、香辛料(花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、姜黄、栀子、荜拨、香叶、芫荽籽、香茅,经粉碎或不粉碎)、食用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、蘑菇香精)中的多种为原料,经粉碎或不粉碎、配料、炒制或不炒制、调和、灌装、包装加工而成的半固态复合调味料。

## 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 动物油（猪油、牛油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.9 番茄风味汁粉、酸梅酱、蒜蓉辣椒酱、糍粑海椒、鸡骨汤、沙茶辣、十三香、五香粉应符合 DBS41/ 001 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.12 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.13 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.14 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.16 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 西红柿、姜、葱、洋葱、蒜、辣椒应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无变质、无污染，新鲜蔬菜应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 泡姜、酸菜、腌制萝卜、泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.21 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.23 腰果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 海米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.25 复配护色剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.32 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.37 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.38 水解动物蛋白粉（水解胶原蛋白粉）应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.39 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.40 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.41 酸性复合调味液应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.42 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.43 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.44 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.45 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.46 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.47 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.48 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.52 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.53 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.54 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.55 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.56 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.57 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.58 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.60 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.61 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、姜黄、荜拔、香叶、芫荽籽、香茅）应符合 GB/T 15691

的规定。

2.1.62 食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、蘑菇香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.63 白芷、白果、栀子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.64 辣椒酱应符合 NY/T 1070 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	浓稠状固液混合体	取 100g 样品,置于洁净白瓷盘内,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质的混合气、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
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0(仅限于单独添加山梨酸钾的产品)	GB 5009.28
	≤ 0.5(仅限于同时添加山梨酸钾和脱氢乙酸钠的产品)	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5(仅限于单独添加脱氢乙酸钠的产品)	GB 5009.121
	≤ 0.25(仅限于同时添加山梨酸钾和脱氢乙酸钠的产品)	GB 5009.121
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6(仅限于单独添加苯甲酸钠的产品)	GB 5009.28
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5(仅限于添加沙茶辣、海米的产品)	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物指标

即食产品中的微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
<sup>b</sup> 菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
<sup>b</sup> 霉菌/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
<sup>b</sup> 酵母/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>注 2: b 不适用于以发酵制品 (如发酵酱类、腐乳、豆豉等) 及为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品。</p> <p>注 3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

## 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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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 的要求; 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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量, 即食产品还应增加菌落总数 (以发酵制品如发酵酱类、腐乳、豆豉等为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品除外)、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、花生油)、亚麻籽油、动物油(猪油、牛油、鸡油)、牛肉、猪肉、番茄酱、番茄风味汁粉(番茄粉、二氧化硅、食用淀粉、番茄浓缩汁、柠檬酸、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸盐、食用盐、麦芽糊精、大豆油、洋葱、甜罗勒、百里香、香辛料、辣椒红)、酸梅酱(白砂糖、酸梅肉、食醋、食用盐、姜、红辣椒、三氯蔗糖)、豆豉、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、甜面酱、蒜蓉辣椒酱(辣椒、食用盐、大蒜、白砂糖、食醋、谷氨酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、三氯蔗糖)、辣椒酱、糍粑海椒(辣椒、大豆油、姜、花生、薤白、芝麻、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠)、腐乳、生活饮用水、西红柿、姜、葱、洋葱、蒜、辣椒、泡姜、泡椒、酸菜、腌制萝卜、芝麻、黄豆、花生、腰果、海米、复配护色剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素C、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸)、白砂糖、冰糖、食用盐、鸡粉、鸡精调味料、咖喱粉、味精、5'-呈味核苷酸二钠、奶粉、椰子粉、香菇粉、酵母抽提物、水解动物蛋白粉(水解胶原蛋白粉)、小麦粉、蚝油、酸性复合调味液(水、食用盐、冰乙酸)、酱油、米酒、料酒、黄油、黄酒、白酒、食醋、黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、羟丙基二淀粉磷酸脂、鸡骨汤(鸡骨、鸡脂、食用盐)、鸡汁调味料、食用色素(焦糖色、辣椒红、红曲红)、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、沙茶辣(虾粉、虾酱、小麦粉、辣椒粉、葡萄糖、白砂糖、食用盐、大豆油、葱、蒜、花生、香辛料)、五香粉(八角、花椒、肉桂、丁香、白芷)、十三香(八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷)、香辛料(花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、姜黄、栀子、荜拔、香叶、芫荽籽、香茅,经粉碎或不粉碎)、食用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、蘑菇香精)中的多种为原料,经粉碎或不粉碎、配料、炒制或不炒制、调和、灌装、包装加工而成的半固态复合调味料。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DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准规定半固态复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南中容食品工业有限公司