



413608S-2018



河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0004S-2018

半固态复合调味料

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

河南裕农食品有限公司 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》编写。

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准起草人：胡东、潘莉娟。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以复合调味品{鸡茸蘑菇汤粉[增稠剂(1442, 412), 增味剂(621), 着色剂(辣椒红、姜黄), 乳化剂(475)、小麦粉、麦芽糊精、食用盐、植脂末、奶粉、黄油粉、白砂糖、香辛料、鸡肉粉、鸡肉味浓缩调味料、水解植物蛋白、酵母抽取物、鸡精]、意式肉酱汁粉(白砂糖、食用盐、洋葱粉、麦芽糊精、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、罗勒粉、芹菜粉、谷氨酸钠、食用香精、水解植物蛋白、牛至粉、黑胡椒粉、复合香辛料、黄原胶)、白汁粉(水、食用盐、食用鸡油、鸡肉粉、白砂糖、食用香精、味精、麦芽糊精、黄原胶、乳酸、刺槐豆胶、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄、生姜粉)、火锅底料[牛油、色拉油、郫县豆瓣、白酒、醪糟、糍粑、海椒、生姜、大蒜、花椒、豆豉、碎米、芽菜、冰糖、辣椒面]、烧烤酱[酱油、白糖、米酒、冰糖、姜粉、辣椒末、黄酒]、黑椒酱[(水、酿造酱油、白砂糖、食品添加剂(谷氨酸钠、乙烯化双淀粉己二酸酯、焦糖色、磷酸、黄原胶、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠)、黑胡椒、大蒜粉、食用盐、洋葱粉、大豆油、鸡肉粉(鸡肉、麦芽糊精、鸡蛋、葡萄糖、白砂糖、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、维生素E、食用香精、蛤精粉、食用盐、酵母精)、海藻提取物(海藻、麦芽糊精)]、奶香风味酱[(水、植物油、果葡糖浆、蛋黄液、芥末酱、白砂糖、酿造食醋、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠)、柠檬汁、食用盐、香辛料、酵母抽提物、乳粉、柑橘粉)]、浓汤宝[水、食用盐、浓汤粉、味精、食用油脂、白砂糖、食用香精、黄原胶、刺槐豆胶、5'-呈味核苷酸二钠、生姜粉]、虾味浓汤[水、南美白虾虾头、洋葱、番茄糊、番茄沙司、西芹、黄酒、胡萝卜、大豆油、香辣海鲜酱]、真味海珍酱调味料(水、山梨糖醇、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯, 5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、阿斯巴甜、食用盐、水解植物蛋白、蚝风味调味料、虾味调味料、香辛料、食用香精)、大蒜、鸡精、预糊化淀粉、食用盐、小麦淀粉、乙酰化二淀粉己二酸酯]、浓缩鸡汁[水、食用盐、鸡骨肉汁(水、鸡骨肉、食用盐、维生素E)、谷氨酸钠、白砂糖、食用鸡油(鸡油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯)、木鱼素[鲣鱼粉、淀粉、葡萄糖、食盐、水解蛋白、鲣鱼提取物、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精]、海鲜酱[白砂糖、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、水、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠]}、沙

拉酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、蛋黄酱、芥末酱、豆豉、草莓酱、蓝莓酱、芝麻酱、花生酱、韩式辣酱（辣椒酱）、肉类及其制品〔火腿、火腿肠、香肠、腊肉、腊肠、培根、烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排、熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉〕的一种或几种经过煎制或不煎制、鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉）的一种或几种经过熟制〔腌制或不腌制后进行煮制或经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油、葵花籽油）炸制〕、动物水产制品（金枪鱼罐头、蟹肉棒、可食用鱼籽、可食用鱼肉）、海苔、紫菜、牛奶、奶酪、黄油、起酥油、奶粉、炼乳、人造奶油、新鲜果蔬（见附录 A）及其汁液（新鲜果蔬经清洗、榨汁、过滤）和食用菌〔（香菇、白玉菇、杏鲍菇、斑玉蕈、平菇、双孢菇）的一种或几种经过清洗、切分或不切分、煮制或不煮制〕、经食用植物油〔大豆油、花生油、橄榄油、葵花籽油〕炒制或炸制〕、鸡蛋（经过清洗、煮制或煎制）、豆类或坚果与籽类制品〔（黄豆、红腰豆、葵花籽仁、松籽仁、花生仁、核桃仁、芝麻、玉米粒）中的几种经煮制或炒制、粉碎或不粉碎〕、罐头〔红腰豆罐头、玉米粒罐头、玉米笋罐头〕的一种或几种，加入或不加入水、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉）中的多种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、食醋、酱油、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、料酒、清酒、葡萄酒、黄酒、白酒、味啉、味增（面豉酱）、蚝油、香辛料或粉〔（八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒粉、花椒粉、桂皮、香叶、麻椒、草果、甜罗勒（罗勒叶）、肉豆蔻、牛至）〕、腌酸菜、黑橄榄、蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯、青梅干、葡萄干、山梨酸钾、明胶、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、乳味香精、虾味香精）、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯、脱水蔬菜粉（生姜粉、青葱粉、大蒜粉）、乳酸、柠檬酸、蜂蜜中多种，经过调配、混合、炒制或不炒制、熬煮或不熬煮、包装、冷却或不冷却而成的半固态复合调味料。

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 复合调味品〔鸡茸蘑菇汤粉、意式肉酱汁粉、白汁粉、沙拉酱、火锅底料、烧烤酱、黑椒酱、奶香风味酱、浓汤宝、虾味浓汤、浓缩鸡汁、木鱼素、海鲜酱〕应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。

2.1.4 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.5 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.6 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。

2.1.7 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。

- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 草莓酱、蓝莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.11 花生酱应符合的 LS/T 3311 规定。
- 2.1.12 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.13 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.14 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.15 香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.16 腊肉、腊肠、烟熏鸡肉、萨拉米应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.17 鸡排、牛排、猪排应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.18 熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.19 鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.20 食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油、葵花籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 金枪鱼罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.22 动物水产制品（蟹肉棒、可食用鱼籽、可食用鱼肉）应符合 10136 的规定。
- 2.1.23 海苔、紫菜、藻类制品（紫菜粉、发菜粉）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.24 牛奶应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.23 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 奶酪、黄油、起酥油、炼乳、人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.25 新鲜果蔬（见附录 A）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合的 GB 2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.26 食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、斑玉蕈、平菇、双孢菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 黄豆、红腰豆、玉米粒应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29 花生仁、葵花籽仁、松籽仁、核桃仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 红腰豆罐头、玉米粒罐头、玉米笋罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.31 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 食醋应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.35 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.37 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.38 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.39 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.40 清酒应符合的 GB 2758 规定。
- 2.1.41 味淋应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.42 味增应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.43 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.44 香辛料 [(八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒粉、花椒粉、桂皮、香叶、麻椒、草果、甜罗勒 (罗勒叶)、肉豆蔻、牛至)] 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.45 腌酸菜、黑橄榄应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.46 蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.47 青梅干、葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.48 韩式辣酱 (辣椒酱) 应符合的 NY/T 1070 规定。
- 2.1.49 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.50 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.51 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.53 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.54 食品用香精 (牛肉味香精、鸡肉味香精、乳味香精、虾味香精) 应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.55 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.57 脱水蔬菜粉 (生姜粉、青葱粉、大蒜粉) 应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.58 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.59 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.615' - 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	取样品 1 份, 置于白色洁净瓷盘中, 自然光下, 用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 温开水漱口后, 品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g (适用于添加食用盐的产品)	≤ 50.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (适用于添加苹果汁或苹果的产品)	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾 (以山梨酸计) (适用于添加山梨酸钾的产品)	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^a , mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^b , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>^a仅适用于含油型 (配料中有植物油或动物油脂及其制品) 的产品, 且未使用发酵型配料 (如发酵酱类、腐乳、豆豉等) 和酸性配料 (食醋、乳酸、柠檬酸、番茄酱) 的产品。</p> <p>^b仅适用于含油型 (配料中有植物油或动物油脂及其制品) 的产品。</p> <p>^c仅限于以水产动物及其制品为主要原料的产品; 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。</p>		

2.4 微生物限量

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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	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

霉菌	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
酵母	5	2	10^2	10^3	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7, /25g (仅适用于添加牛肉及其制品的产品)	5	0	0	-	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特菌, /25g (仅适用于添加肉及肉制品的产品)	5	0	0	-	GB 4789.30
副溶血性弧菌, MPN/g (仅适用于添加水产制品的产品)	5	1	10^2	10^3	GB 4789.7
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
霉菌、酵母指标不适用于以发酵制品(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。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

新鲜蔬菜和水果目录

芸薹类蔬菜：甘蓝、白菜
叶菜类蔬菜：结球生菜、叶用莴苣
豆类蔬菜：甜豆、豇豆
块根和块茎类蔬菜：红薯、紫薯、萝卜、胡萝卜、生姜、土豆
茎类蔬菜：豆芽菜、芹菜
其他新鲜蔬菜：香椿芽苗菜、洋葱、香菜、法香、大葱、番茄、樱桃番茄、甜椒、黄瓜
新鲜水果：葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果

Q B

编制说明

本标准适用于以复合调味品 { 鸡茸蘑菇汤粉 [增稠剂 (1442, 412), 增味剂 (621), 着色剂 (辣椒红、姜黄), 乳化剂 (475)、小麦粉、麦芽糊精、食用盐、植脂末、奶粉、黄油粉、白砂糖、香辛料、鸡肉粉、鸡肉味浓缩调味料、水解植物蛋白、酵母抽取物、鸡精]、意式肉酱汁粉 (白砂糖、食用盐、洋葱粉、麦芽糊精、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、罗勒粉、芹菜粉、谷氨酸钠、食用香精、水解植物蛋白、牛至粉、黑胡椒粉、复合香辛料、黄原胶)、白汁粉 (水、食用盐、食用鸡油、鸡肉粉、白砂糖、食用香精、味精、麦芽糊精、黄原胶、乳酸、刺槐豆胶、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄、生姜粉)、火锅底料 [牛油、色拉油、郫县豆瓣、白酒、醪糟、糍粑、海椒、生姜、大蒜、花椒、豆豉、碎米、芽菜、冰糖、辣椒面]、烧烤酱 [酱油、白糖、米酒、冰糖、姜粉、辣椒末、黄酒]、黑椒酱 [(水、酿造酱油、白砂糖、食品添加剂 (谷氨酸钠、乙烯化双淀粉己二酸酯、焦糖色、磷酸、黄原胶、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠)、黑胡椒、大蒜粉、食用盐、洋葱粉、大豆油、鸡肉粉 (鸡肉、麦芽糊精、鸡蛋、葡萄糖、白砂糖、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、维生素 E、食用香精、蛤精粉、食用盐、酵母精)、海藻提取物 (海藻、麦芽糊精)]、奶香风味酱 [(水、植物油、果葡糖浆、蛋黄液、芥末酱、白砂糖、酿造食醋、食品添加剂 (羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠)、柠檬汁、食用盐、香辛料、酵母抽提物、乳粉、柑橘粉)]、浓汤宝 [水、食用盐、浓汤粉、味精、食用油脂、白砂糖、食用香精、黄原胶、刺槐豆胶、5'-呈味核苷酸二钠、生姜粉]、虾味浓汤 [水、南美白虾虾头、洋葱、番茄糊、番茄沙司、西芹、黄酒、胡萝卜、大豆油、香辣海鲜酱)、真味海珍酱调味料 (水、山梨糖醇、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯, 5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、阿斯巴甜、食用盐、水解植物蛋白、蚝风味调味料、虾味调味料、香辛料、食用香精)、大蒜、鸡精、预糊化淀粉、食用盐、小麦淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯]、浓缩鸡汁 [水、食用盐、鸡骨肉汁 (水、鸡骨肉、食用盐、维生素 E)、谷氨酸钠、白砂糖、食用鸡油 (鸡油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯)、木鱼素 [鳀鱼粉、淀粉、葡萄糖、食盐、水解蛋白、鳀鱼提取物、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精]、海鲜酱 [白砂糖、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、水、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠]}、沙拉酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、蛋黄酱、芥末酱、豆豉、草莓酱、蓝莓酱、芝麻酱、花生酱、韩式辣酱 (辣椒酱)、肉类及其制品 [火腿、火腿肠、香肠、腊肉、腊肠、培根、烟熏鸡肉、萨拉米 (腌制肉肠)、鸡排、牛排、猪排、熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉] 的一种或几种经过煎制或不煎制、鲜 (冻) 畜禽肉 (鸡肉、牛肉、猪肉) 的一种或几种经过熟制[腌

制或不腌制后进行煮制或经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油、葵花籽油）炸制]、动物水产制品（金枪鱼罐头、蟹肉棒、可食用鱼籽、可食用鱼肉）、海苔、紫菜、牛奶、奶酪、黄油、起酥油、奶粉、炼乳、人造奶油、新鲜果蔬（见附录 A）及其汁液（新鲜果蔬经清洗、榨汁、过滤）和食用菌 [（香菇、白玉菇、杏鲍菇、斑玉蕈、平菇、双孢菇）的一种或几种经过清洗、切分或不切分、煮制或不煮制]、经食用植物油[大豆油、花生油、橄榄油、葵花籽油）炒制或炸制]、鸡蛋（经过清洗、煮制或煎制）、豆类或坚果与籽类制品 [（黄豆、红腰豆、葵花籽仁、松籽仁、花生仁、核桃仁、芝麻、玉米粒）中的几种经煮制或炒制、粉碎或不粉碎]、罐头 [红腰豆罐头、玉米粒罐头、玉米笋罐头] 的一种或几种，加入或不加入水、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉）中的多种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、食醋、酱油、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、料酒、清酒、葡萄酒、黄酒、白酒、味啉、味增（面豉酱）、蚝油、香辛料或粉 [（八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒粉、花椒粉、桂皮、香叶、麻椒、草果、甜罗勒（罗勒叶）、肉豆蔻、牛至）]、腌酸菜、黑橄榄、蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯、青梅干、葡萄干、山梨酸钾、明胶、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、乳味香精、虾味香精）、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯、脱水蔬菜粉（生姜粉、青葱粉、大蒜粉）、乳酸、柠檬酸、蜂蜜中多种，经过调配、混合、炒制或不炒制、熬煮或不熬煮、包装、冷却或不冷却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》制订了本企业标准，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。