



412180S-2018



河南大汤师食品有限公司企业标准

Q/HDTS 0001S-2018

半固态复合调味料

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

河南大汤师食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南大汤师食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：辛民。

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、运输和贮存等。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）骨、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）脂、淡水小鱼虾、食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、牛肝菌）、蔬菜（白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、青椒、包菜、大白菜、莴笋、芹菜）、芝麻、植物油（大豆油、菜籽油）、味精、鸡粉调味料、酱油、白砂糖、食醋、香辛料（葱、姜、蒜、胡椒、花椒、辣椒、八角、肉桂、丁香、橘皮、小茴香）、酵母抽提物、麦芽糊精、酸水解植物蛋白调味液、水解胶原蛋白粉、玉米淀粉、牛肉粉调味料、食用盐、黄原胶、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、栀子黄、琥珀酸二钠、磷酸酯双玉米淀粉、甘氨酸、明胶、水产调味品（鱼露、虾酱、虾油）、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、猪肉味香精）为原料，经原料破碎、清洗、高压蒸煮、过滤（分离）、浓缩、调配、杀菌、包装制成的非即食半固态调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 畜、禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 畜、禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）脂类应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 淡水小鱼虾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 NY/T 1061 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 平菇应符合 NY/T 2715 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 金针菇应符合 NY/T 445 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 杏鲍菇应符合 DB11/T 250 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 蔬菜（白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、青椒、包菜、大白菜、莴笋、芹菜）应新鲜，无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 酱油应符合 GB2717 和 GB/T 18186 的规定。

- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.18 香辛料（葱、姜、蒜、胡椒、花椒、辣椒、八角、肉桂、丁香、橘皮、小茴香）应符合 GB/T 15691 和《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.19 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.21 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.22 水解胶原蛋白粉符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.23 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.24 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.30 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.31 磷酸酯双玉米淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.32 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.33 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.34 水产调味品（鱼露、虾酱、虾油）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.35 食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、猪肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 生产用水应符合 GB 5749 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	酱状，半固态	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽，自然有光泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分（干燥失重），g/100g	≤ 50.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4（仅限于添加酸水解植物蛋白的产品）	GB 5009.191
总氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.2	SB/T10371
酸价 ^a （以脂肪计），（KOH）mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
栀子黄，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5（仅适用于添加干贝素的产品）	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 不适用于含发酵型配料（豆酱、面酱）和酸性配料（食用冰醋酸、柠檬酸、乳酸）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 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、食盐、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）骨、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）脂、淡水小鱼虾、食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、牛肝菌）、蔬菜（白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、青椒、包菜、大白菜、莴笋、芹菜）、芝麻、植物油（大豆油、菜籽油）、味精、鸡粉调味料、酱油、白砂糖、食醋、香辛料（葱、姜、蒜、胡椒、花椒、辣椒、八角、肉桂、丁香、橘皮、小茴香）、酵母抽提物、麦芽糊精、酸水解植物蛋白调味液、水解胶原蛋白粉、玉米淀粉、牛肉粉调味料、食用盐、黄原胶、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、栀子黄、琥珀酸二钠、磷酸酯双玉米淀粉、甘氨酸、明胶、水产调味品（鱼露、虾酱、虾油）、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、猪肉味香精）为原料，经原料破碎、清洗、高压蒸煮、过滤（分离）、浓缩、调配、杀菌、包装制成的非即食半固态调味料。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 2718《食品安全国家标准 酿造酱》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。

河南大汤师食品有限公司

QB