



410069S-2019



河南酱八爷调味食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2019

半固态复合调味料

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

河南酱八爷调味食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由河南酱八爷调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：安守亮。

本标准自实施日起替代 Q/HJS 0001S-2018（备案号：412382S-2018，2018-8-6 发布及实施）。

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、标识、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡精、味精、鸡粉、鸡汁、食用盐、绵白糖、白砂糖、酱油（白酱油、生抽、老抽、白酱汁）、蚝油、料酒、黑胡椒汁、牛肉汁调味料、牛肉粉、牛肉松、柱候酱【面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、白砂糖、水、酱油、芝麻酱、腐乳、食用盐、大豆油、姜、脱水大蒜、乙酰化淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、食醋、辣椒、焦糖色、香辛料（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）】、豆瓣酱、黄豆酱、芝麻酱、蒜蓉辣椒酱【食用盐、辣椒、水、白砂糖、脱水大蒜、食醋、乙酰化淀粉己二酸酯、乙酸、三氯蔗糖】、番茄酱、花椒油、辣椒油、五香粉（八角、桂皮、小茴香、花椒、胡椒）、十三香（白芷、孜然、八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、甘草、砂仁）、大料粉（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）、香辛料（白芷粉、孜然粉、八角茴香粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、山奈粉、干姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、桂皮粉、姜黄粉、大蒜粉中的多种）、高汤膏（猪骨提取物、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、猪肉味香精、水）、牛油膏（牛肉提取物、牛油、水、食用盐、味精、白砂糖、辣椒、花椒、八角、肉桂、胡椒、小茴香、呈味核苷酸二钠、牛肉味香精）、全脂淡炼乳、肉味复合调味料【肉味王：食用盐、味精、大豆油、白砂糖、玉米淀粉、肉味香精、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、香辛料（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）】、鱼味液态复合调味料【白酱汁（水、食用盐、鱼干、酱油、白砂糖、酸水解植物大豆蛋白液、液体麦芽糖、味精、鲣鱼提取液、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乳酸、黄原胶）】、鲜味液态复合调味料【美极鲜（水、食用盐、焦糖色、冰乙酸、呈味核苷酸二钠、白砂糖、鲜味食用香精）】、鲜味固态复合调味料【老母鸡鲜香粉（食用盐、食用淀粉、新鲜鸡骨提取物、鸡肉粉、食用葡萄糖、香辛料（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）、I+G、谷氨酸钠、鲜味食品香精）、浓缩鲜香粉（牛肉提取物、鸡肉提取物、海鲜提取物、酵母抽提物、食用盐、葡萄糖、淀粉、香辛料（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、鲜味食用香精）、鲜味宝（食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鲜味食用香精、香辛料（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）、酸水解植物大豆蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、阿拉伯胶）】、辣椒复合调味料【鲜辣味粉（辣椒粉、麦芽糊精、味精、食用盐、花椒粉、小茴香粉、生姜粉、甘草粉）、辣妹子（辣椒、食用盐、植物油、白砂糖、番茄酱、谷氨酸钠、鲜味食用香精）】、番茄沙司、酸辣汁【水、酱油、食醋、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）、L-苹果酸、黄原胶、三氯蔗糖】、复合调味酱料（红烧酱料：水、发酵酱醪、番茄酱、食用盐、味精、白砂糖、焦糖色、黄原胶、咸味食用香精）中的多种为原料，经配料、乳化或不乳化、混合搅拌、杀菌、冷却、灌装、包

装加工而成的非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 鸡粉、牛肉粉应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.4 鸡汁应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.10 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.11 黑胡椒汁应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.12 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.13 牛肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.14 柱候酱、蒜蓉辣椒酱应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.18 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.19 花椒油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.20 五香粉、十三香、大料粉、香辛料（白芷粉、孜然粉、八角茴香粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、山奈粉、干姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、桂皮粉、姜黄粉、大蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 高汤膏、牛油膏应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.22 全脂淡炼乳应符合 QB/T 3774 的规定。
- 2.1.23 肉味复合调味料、鱼味液态复合调味料、鲜味液态复合调味料、鲜味固态复合调味料、辣椒复合调味料、复合调味酱料应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.24 番茄沙司、酸辣汁、复合调味酱料应符合 DBS 41/001 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 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	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	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
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
a 不适用于含发酵型配料 (柱候酱、豆瓣酱、黄豆酱) 和酸性配料 (酸辣汁、番茄酱、番茄沙司等);
b 仅适用于含油型半固态复合调味料的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡精、味精、鸡粉、鸡汁、食用盐、绵白糖、白砂糖、酱油（白酱油、生抽、老抽、白酱汁）、蚝油、料酒、黑胡椒汁、牛肉汁调味料、牛肉粉、牛肉松、柱候酱【面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、白砂糖、水、酱油、芝麻酱、腐乳、食用盐、大豆油、姜、脱水大蒜、乙酰化淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、食醋、辣椒、焦糖色、香辛料（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）】、豆瓣酱、黄豆酱、芝麻酱、蒜蓉辣椒酱【食用盐、辣椒、水、白砂糖、脱水大蒜、食醋、乙酰化淀粉己二酸酯、乙酸、三氯蔗糖】、番茄酱、花椒油、辣椒油、五香粉（八角、桂皮、小茴香、花椒、胡椒）、十三香（白芷、孜然、八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、甘草、砂仁）、大料粉（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）、香辛料（白芷粉、孜然粉、八角茴香粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、山奈粉、干姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、桂皮粉、姜黄粉、大蒜粉中的多种）、高汤膏（猪骨提取物、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、猪肉味香精、水）、牛油膏（牛肉提取物、牛油、水、食用盐、味精、白砂糖、辣椒、花椒、八角、肉桂、胡椒小茴香、呈味核苷酸二钠、牛肉味香精）、全脂淡炼乳、肉味复合调味料【肉味王：食用盐、味精、大豆油、白砂糖、玉米淀粉、肉味香精、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、香辛料（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）】、鱼味液态复合调味料【白酱汁（水、食用盐、鱼干、酱油、白砂糖、酸水解植物大豆蛋白液、液体麦芽糖、味精、鲣鱼提取液、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乳酸、黄原胶）】、鲜味液态复合调味料【美极鲜（水、食用盐、焦糖色、冰乙酸、呈味核苷酸二钠、白砂糖、鲜味食用香精）】、鲜味固态复合调味料【老母鸡鲜香粉（食用盐、食用淀粉、新鲜鸡骨提取物、鸡肉粉、食用葡萄糖、香辛料（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）、I+G、谷氨酸钠、鲜味食品香精）、浓缩鲜香粉（牛肉提取物、鸡肉提取物、海鲜提取物、酵母抽提物、食用盐、葡萄糖、淀粉、香辛料（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、鲜味食用香精）、鲜味宝（食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鲜味食用香精、香辛料（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）、酸水解植物大豆蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、阿拉伯胶）】、辣椒复合调味料【鲜辣味粉（辣椒粉、麦芽糊精、味精、食用盐、花椒粉、小茴香粉、生姜粉、甘草粉）、辣妹子（辣椒、食用盐、植物油、白砂糖、番茄酱、谷氨酸钠、鲜味食用香精）】、番茄沙司、酸辣汁【水、酱油、食醋、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（八角茴香、桂皮、良姜、陈皮、丁香、肉蔻、草果）、L-苹果酸、黄原胶、三氯蔗糖】、复合调味酱料（红烧酱料：水、发酵酱醪、番茄酱、食用盐、味精、白砂糖、焦糖色、黄原胶、咸味食用香精）中的多种为原料，经配料、乳化或不乳化、混合搅拌、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的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 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南酱八爷调味食品有限公司

H N

Q B