



410728S-2019



河南德惠源生物技术有限公司企业标准

Q/HDS 0003S-2019

---

# 半固态调味料

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

---

河南德惠源生物技术有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南德惠源生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨德良。

本标准自发布之日起替代 Q/HDS 0003S-2018（备案号：413906S-2018，2018-12-27 发布实施）。

H N

Q B

# 半固态调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、海鲜（虾、贝）粉、芹菜粉、香菜粉、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、萝卜粉、香菇粉中的几种为主要原料，添加生活饮用水、牛油、猪油、羊油、鸡油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液、食用玉米淀粉、酿造酱油、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、草果粉、葱粉、姜粉、蒜粉）、5'-呈味核苷酸二钠、黄豆酱、大豆油、豆豉、料酒、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精）中的几种，经配料、炒制或熬制、搅拌、冷却、包装加工而成的非即食的半固态调味料。

## 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 鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.3 芹菜粉、香菜粉、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.4 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 牛油、猪油、羊油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.21 香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、草果粉、葱粉、姜粉、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 豆豉应符合 DBS53/004 的规定。
- 2.1.26 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 海鲜（虾、贝）粉应符合 GB 10136 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、膏状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	呈该产品应有的黄褐色、棕褐色、乳白色	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，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)	≤ 50	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 30	GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) (仅限海鲜味半固态调味料)	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg) (仅限海鲜味半固态调味料)	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> /(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.191

注：a 仅适用于添加酸水解植物蛋白为原料的半固态调味料。  
\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 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 规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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相关规定及相关公告。

## 3 检验

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

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、海鲜（虾、贝）粉、芹菜粉、香菜粉、洋葱粉、葱粉、姜粉、蒜粉、萝卜粉、香菇粉中的几种为主要原料，添加生活饮用水、牛油、猪油、羊油、鸡油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液、食用玉米淀粉、酿造酱油、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、草果粉、葱粉、姜粉、蒜粉）、5'-呈味核苷酸二钠、黄豆酱、大豆油、豆豉、料酒、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精）中的几种，经配料、炒制或熬制、搅拌、冷却、包装加工而成的非即食的非固态调味料。

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，参照相关国标、行标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。

河南德惠源生物技术有限公司

QB