



410623S-2018



河南酱八爷调味食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2018

---

# 半固态复合调味料

2018-02-24 发布

2018-02-24 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。

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、保质期等。

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、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【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】中的多种为原料，经混合、灭菌、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 2712 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、大料粉应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.21 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。
- 2.1.22 高汤膏、牛油膏应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.23 全脂淡炼乳应符合 QB/T 3774 的规定。
- 2.1.24 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、辣椒复合调味料应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.25 番茄沙司、酸辣汁应符合 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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 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
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB/T 5009.191
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255

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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求; 污染物限量应符合 GB 2762 的要求; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、食用盐、氨基酸态氮、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、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【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】中的多种为原料，经混合、灭菌、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、保质期等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。