



411771S-2018



河南二婶食品发展有限公司企业标准

Q/HES 0002S-2018

---

# 半固态调味料

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

---

河南二婶食品发展有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准自实施之日起代替 Q/HES 0002S-2018，备案号：411040S-2018，备案时间：2018-4-23。

本标准与 Q/Q/HES 0002S-2018 相比，主要变化如下：增加使用原料品种。

本标准由河南二婶食品发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵爽、魏新征、周文霞。

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、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、芝麻香油、牛油、牛肉、猪肉、猪油、鸡肉、香菇、白菇、冷冻鱼糜、骨素（猪骨、水、食用盐）、食用盐、白砂糖、冰糖、香辛料（辣椒、葱、姜、蒜、月桂、肉桂、高良姜、丁香、小茴香、孜然、八角、甘草、花椒、胡椒、芝麻、芫荽、草果、肉豆蔻、山奈、砂仁、荜拔）、陈皮、白芷、百香果、百里香、花生、葵花籽、南瓜籽、杏仁、核桃仁、腰果、开心果、生活饮用水、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、咖喱粉、白酒、黄酒、豆豉、腐乳、剁椒、大豆、甜面酱、黄豆酱、韭花酱、豆瓣酱、花生酱、芝麻酱、酸菜、酸菜鱼调味料{大豆油、泡酸菜、鸡油、猪油、泡小米辣、泡姜、蒜、葱、姜、食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、复合果汁饮料[白砂糖、柠檬汁、苹果汁、葡萄汁、食用香精、柠檬酸、果胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、亚硫酸钠、维生素C、叶绿素铜钠盐、 $\beta$ -胡萝卜素、饮料浑浊剂（水、白砂糖、二氧化钛）]、鸡粉调味料、姜黄粉、肉味调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用香精}、蒜酥（大蒜、淀粉、棕榈油）、老碗面酱汁（色拉油、姜粉、辣椒、香辛料）、黄豆酱、葱酥（葱头、淀粉、植物油）、蚝油、酿造酱油、调味料酒、酿造食醋、玉米淀粉、虾、瑶柱、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、麦芽糊精、蘑菇精、山梨酸钾、食品用香精（牛肉风味、柠檬风味）中的几种为原料，经原料预处理、混合、调和熬煮杀菌、包装(可根据生产需要进行组合)而成的非即食或即食的半固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.3 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 牛油、猪肉、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 香菇、白菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 冷冻鱼糜应符合 SC/T 3702 的规定。
- 2.1.8 骨素（猪骨、水、食用盐）应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.9 陈皮、白芷、百香果、百里香应干净、卫生，无污染，无杂质，无变质，并符合GB2762、GB2763的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 花生酱应符合 LS/T3311 的规定。
- 2.1.14 瑶柱应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.15 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.16 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 南瓜籽应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.18 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱应符合 LS/T3220 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.28 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.30 剁椒、韭花酱、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 香辛料（辣椒、葱、姜、蒜、月桂、肉桂、高良姜、丁香、小茴香、孜然、八角、甘草、花椒、胡椒、芝麻、芫荽、草果、肉豆蔻、山奈、砂仁、荜拔）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.33 甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.35 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.37 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.38 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.42 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 食品用香精（牛肉风味、柠檬风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 虾应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.46 腰果应符合 SB/T 10615 的规定。
- 2.1.47 开心果应符合 SB/T 10613 的规定。
- 2.1.48 蘑菇精应符合 SB/T10484 的规定。
- 2.1.49 酸菜鱼调料{大豆油、泡酸菜、鸡油、猪油、泡小米辣、泡姜、蒜、葱、姜、食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、复合果汁饮料[白砂糖、柠檬汁、苹果汁、葡萄汁、食用香精、柠檬酸、果胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、亚硫酸钠、维生素C、叶绿素铜钠盐， $\beta$ -胡萝卜素、饮料浑浊剂（水、白砂糖、二氧化钛）]、鸡粉调味料、姜黄粉、肉味调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用香精}、老碗面酱汁（色拉油、姜粉、辣椒、香辛料）应符合 DBS41/ 001 的规定。
- 2.1.50 蒜酥（大蒜、淀粉、棕榈油）、葱酥（葱头、淀粉、植物油）应符合 GB 16565 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	试验方法
性状	浓稠状半固态酱体，粘稠适中，允许少量油脂析出或分离	取适量样品置于玻璃杯内，在自然光下用

色泽	具有本品固有色泽	肉眼观察其性状, 色泽, 杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
气味、滋味	具有本品固有气味、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	GB5009.3
食盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 30	GB5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB5009.229
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤ 0.25	GB5009.227
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB5009.11
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB5009.28

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。  
注a: 香辣牛肉酱、香菇酱、牛肉王酱、坚果酱、火锅底料、火锅底料(柠檬风味)、西瓜酱、肉炸酱使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳), 此项不适用。

### 2.4 微生物指标

即食类微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB4789.3
霉菌(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB4789.15
酵母(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB4789.15
沙门氏菌(/25g)	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	2	100	10000	GB4789.10 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括水分、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、芝麻香油、牛油、牛肉、猪肉、猪油、鸡肉、香菇、白菇、冷冻鱼糜、骨素（猪骨、水、食用盐）、食用盐、白砂糖、冰糖、香辛料（辣椒、葱、姜、蒜、月桂、肉桂、高良姜、丁香、小茴香、孜然、八角、甘草、花椒、胡椒、芝麻、芫荽、草果、肉豆蔻、山奈、砂仁、荜拨）、陈皮、白芷、百香果、百里香、花生、葵花籽、南瓜籽、杏仁、核桃仁、腰果、开心果、生活饮用水、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、咖喱粉、白酒、黄酒、豆豉、腐乳、剁椒、大豆、甜面酱、黄豆酱、韭花酱、豆瓣酱、花生酱、芝麻酱、酸菜、酸菜鱼调味料{大豆油、泡酸菜、鸡油、猪油、泡小米辣、泡姜、蒜、葱、姜、食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、复合果汁饮料[白砂糖、柠檬汁、苹果汁、葡萄汁、食用香精、柠檬酸、果胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、亚硫酸钠、维生素 C、叶绿素铜钠盐,  $\beta$ -胡萝卜素、饮料浑浊剂（水、白砂糖、二氧化钛)]、鸡粉调味料、姜黄粉、肉味调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用香精}、蒜酥（大蒜、淀粉、棕榈油）、老碗面酱汁（色拉油、姜粉、辣椒、香辛料）、黄豆酱、葱酥（葱头、淀粉、植物油）、蚝油、酿造酱油、调味料酒、酿造食醋、玉米淀粉、虾、瑶柱、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、麦芽糊精、蘑菇精、山梨酸钾、食品用香精（牛肉风味、柠檬风味）中的几种为原料，经原料预处理、混合、调和熬煮杀菌、包装(可根据生产需要进行组合)而成的非即食或即食的半固态调味料。

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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制定本企业标准，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。

河南二婶食品发展有限公司

QB