辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0214 S- 209 号

Q/DHF

沈阳市于洪区鼎汇丰食品加工厂企业标准

Q/DHF 0003S—2019
代替Q/DHF 0003S—2016

半固态复合调味料

已备案的企业标准中食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。

2019-05-28 发布　　2019-06-30 实施

沈阳市于洪区鼎汇丰食品加工厂　　发　布

前　言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中，铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准代替 Q/DHF 0003S-2016《半固态复合调味料》。

本标准与 Q/DHF 0003S-2016《半固态复合调味料》相比主要变化如下：

——修改了范围；

——增加和核查了规范性引用文件；

——更改了铅理化指标，删除了黄曲霉毒素B1理化指标。

本标准由沈阳市于洪区鼎汇丰食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李松林。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

—— Q/DHF 0003S-2016。

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要求，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以水、鲜辣椒、圆葱、葱、姜、蒜、西红柿、食用蘑菇、泡椒、食用植物油、蚝油、香油、猪肉、牛肉、鸡肉、鱼干、干海米、干贝、干海虹、鳕鱼干粉、大地鱼粉、肉松、黄豆酱、豆豉、郫县豆瓣、食用盐、酱油、食醋、鸡精、味精、菇精、鸡粉、白砂糖、冰糖、绵白糖、陈皮、花生仁、花生酱、芝麻、芝麻酱、腐乳、韭菜花酱、腰果仁、核桃仁、辣椒粉、猪骨高汤、洋葱粉、黄豆面、小麦仁、大米、香辛料、酱腌菜、香辣豆豉酱、蒜蓉辣椒酱、辣椒酱、海鲜酱、虾酱、大酱、番茄酱、番茄粉、炼乳、海鲜粉、牛肉粉、豆腐干、泡小米辣、鸡骨油（鸡骨）、沙茶粉、黄酒、米酒、白酒等中的一种或多种为原料，选择性添加食品添加剂呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、乳酸链球菌素、双乙酸钠、赤藓红、番茄红素、柠檬黄、日落黄、三氯蔗糖、纽甜、甜蜜素、糖精钠、阿斯巴甜、维生素E、茶多酚、食品用香精等，经粉碎、调配、熟制或不熟制、包装而制成的半固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖
GB/T 1354 大米
GB/T 1445 绵白糖
GB 1886.18 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.78 食品安全国家标准 食品添加剂 番茄红素（合成）
GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.211 食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）
GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 10781.1 浓香型白酒
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
GB/T 13662 黄酒
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
GB/T 19164 鱼粉
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 22106 非发酵豆制品
GB/T 23968 肉松
GB/T 24399 黄豆酱
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
LS/T 3220 芝麻酱
NY 68 小磨香油
NY/T 956 番茄酱
NY/T 957 番茄粉
NY/T 1070 辣椒酱
NY/T 1885 绿色食品 米酒
QB/T 1174 多晶体冰糖
QB/T 1733.4 花生酱
SB/T 10005 蚝油
SB/T 10170 腐乳
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10484 菇精调味料
SB/T 10485 海鲜粉调味料
SB/T 10513 牛肉粉调味料
SB/T 10525 虾酱
DBS53/ 020 食品安全地方标准 泡小米辣

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜辣椒、圆葱、姜、葱、蒜、泡椒、西红柿、陈皮：应新鲜、无腐烂、无变质，符合GB 2762、GB 2763的规定。
3.1.2 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
3.1.3 蚝油：应符合SB/T 10005的规定。
3.1.4 香油：应符合NY 68的规定。
3.1.5 食用蘑菇：应符合GB 7096的规定。
3.1.6 猪肉、牛肉：应符合GB 2707、GB 2762及国家兽药残留相关标准的规定。
3.1.7 鸡肉、鸡骨油（鸡骨）：应符合GB 16869、GB 2762及国家兽药残留相关标准的规定。
3.1.8 黄豆酱：应符合GB/T 24399的规定。
3.1.9 郫县豆瓣：应符合GB/T 20560的规定。
3.1.10 味精：应符合GB/T 8967的规定。
3.1.11 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。
3.1.12 香辛料：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。
3.1.13 鸡精：应符合SB/T 10371的规定。
3.1.14 鸡粉：应符合SB/T 10415的规定。
3.1.15 菇精：应符合SB/T 10484的规定。
3.1.16 酱油：应符合GB 2717的规定。
3.1.17 食醋：应符合GB 2719的规定。
3.1.18 鱼干、干贝、干海米、干海虹：应无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合GB 2762、GB 10136和国家有关鱼药残留限量的规定。
3.1.19 肉松：应符合GB/T 23968的规定。
3.1.20 酱腌菜：应符合GB 2714的规定。
3.1.21 花生仁、腰果仁、核桃仁：应符合GB 19300的规定。
3.1.22 豆腐干：应符合GB/T 22106的规定。
3.1.23 黄豆面、小麦仁：应符合GB 2715的规定。
3.1.24 大米：应符合GB/T 1354的规定。
3.1.25 猪骨高汤、香辣豆豉酱、蒜蓉辣椒酱、海鲜酱、沙茶粉、洋葱粉、豆豉、韭菜花酱：应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和食品安全相关标准的规定。
3.1.26 米酒：应符合NY/T 1885的规定。
3.1.27 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。
3.1.28 冰糖：应符合QB/T 1174的规定。
3.1.29 花生酱：应符合QB/T 1733.4的规定。
3.1.30 白酒：应符合GB/T 10781.1的规定。
3.1.31 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
3.1.32 绵白糖：应符合GB/T 1445的规定。
3.1.33 生产用水：应符合GB 5749的规定。
3.1.34 鲣鱼干粉、大地鱼粉：应无霉变、无杂质，并符合GB 2762、GB/T 19164和国家有关鱼药残留限量的规定。
3.1.35 黄酒：应符合GB/T 13662的规定。
3.1.36 芝麻酱：应符合LS/T 3220的规定。
3.1.37 腐乳：应符合SB/T 10170的规定。
3.1.38 辣椒粉：应符合GB/T 30382的规定。

3.1.39 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。
3.1.40 虾酱：应符合 SB/T 10525 的规定。
3.1.41 大酱：应符合 GB 2718 的规定。
3.1.42 炼乳：应符合 GB 13102 的规定。
3.1.43 海鲜粉：应符合 SB/T 10485 的规定。
3.1.44 牛肉粉：应符合 SB/T 10513 的规定。
3.1.45 泡小米辣：应符合 DBS53/ 020 的规定。
3.1.46 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
3.1.47 番茄粉：应符合 NY/T 956 的规定。

3.2 食品添加剂要求

3.2.1 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
3.2.2 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
3.2.3 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。
3.2.4 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
3.2.5 辣椒油树脂：应符合 GB 28314 的规定。
3.2.6 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
3.2.7 呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
3.2.8 乙二胺四乙酸二钠：应符合 GB 1886.100 的规定。
3.2.9 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
3.2.10 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定。
3.2.11 赤藓红：应符合 GB 17512.1 的规定。
3.2.12 番茄红素：应符合 GB 1886.78 的规定。
3.2.13 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
3.2.14 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。
3.2.15 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
3.2.16 纽甜：应符合 GB 29944 的规定。
3.2.17 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的规定。
3.2.18 糖精钠：应符合 GB 1886.18 的规定。
3.2.19 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的规定。
3.2.20 维生素 E：应符合 GB 1886.233 的规定。
3.2.21 茶多酚：应符合 GB 1886.211 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项　目	要　求	检验方法
色　泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	取适量样品放在玻璃器皿内，在光线充足地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
组织状态	呈浓稠状均匀半固态酱体、或可流动半固态酱体、或固液混合状态	
滋味、气味	香味浓郁，无不良滋气味，具有该产品特有的滋味	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	

3.4 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项　目	理 化 指 标	检验方法

水分 (%)	≤	80.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计） (%)	≤	30.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH） (mg/g)	≤	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） (g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计） (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计） (mg/kg)	≤	0.95	GB 5009.12
a 仅限含油产品。			

3.5 微生物指标

3.5.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项　　目		指　　标	检验方法
菌落总数/（CFU/g）	≤	30000[a]	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/100g）	≤	90	GB/T 4789.3-2003

3.5.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10第二法
注：n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大允许超出m值得样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。 a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.10 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、食盐、酸价（仅限含油产品）、过氧化值（仅限含油产品）、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a）产品定型投产时；

b）停产 6 个月以上恢复生产时；

c）原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；

d）出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e）供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f）国家食品安全监督管理部门提出要求时；

4.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装应符合国家相关产品要求，包装严密。外包装采用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所，包装箱底部应有 10 cm 以上的垫板，离墙 20 cm 以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。