



417057S-2020



河南旭宏食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2020

半固态复合调味料

2020-12-14 发布

2020-12-14 实施

河南旭宏食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规则编写。

本标准由河南旭宏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏保庆。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用牛油、食用猪油、菜籽油、大豆油、大豆色拉油、小磨香油、辣椒油、花椒油、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、黄豆酱、腐乳、蒜蓉（大蒜切碎）、大葱、姜、洋葱、印度椒、辣椒段、藤椒、芹菜、酸菜（酱腌菜）、西红柿、番茄调味酱、番茄沙司（水、番茄酱、白砂糖、食用盐、葡萄糖、香辛料、冰醋酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、苯甲酸钠、食用香精）、番茄风味汁粉调味料（番茄粉、番茄片、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、麦芽糊精、淀粉、植物油、洋葱、甜罗勒、百里香、香辛料、柠檬酸、辣椒红）、酸萝卜老鸭汤炖料【泡萝卜、水、植物油、食用盐、鸡油、味精、白酒、香辛料、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、茶多酚、辣椒红、阿斯巴甜（含苯丙酸）】、醪糟（饮用水、糯米、白砂糖、米酒曲）、麻辣鱼佐料（植物油、豆瓣、辣椒、老姜、大蒜、食用盐、味精、白砂糖、花椒、胡椒）、香辛料【花椒、八角、小茴香、大茴香、月桂叶（香叶）、豆蔻、草果、桂皮（肉桂）、罗汉果、甘草、白胡椒、黑胡椒、砂仁、高良姜、荜拨、丁香、山奈、芫荽中的几种】、芝麻、大枣、枸杞子、白果、白芷、橘皮（陈皮）、肉豆蔻、食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、谷氨酸钠（味精）、食醋、酱油、料酒、白酒、鸡精调味料中的几种为原料，经预处理、配料、炒制或熬制、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或以上调味料的非即食半固态复合调味料。

按原辅料不同产品可分为：香辣火锅底料、麻辣火锅底料、酸辣火锅底料、酸甜火锅底料、酸菜火锅底料、牛油火锅底料、清油火锅底料、清汤火锅底料、番茄火锅底料、藤椒火锅底料、酱香火锅底料、香辣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用牛油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 小磨香油应符合 NY 68 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.8 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。

- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.12 西红柿、印度椒、辣椒段、藤椒、芹菜应新鲜、无腐烂、无异味、清洁无杂质、无虫及病虫害造成的损伤，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.14 番茄沙司应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 番茄风味汁粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 酸萝卜老鸭汤炖料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 醪糟应符合 DB46/T 120 的规定。
- 2.1.20 麻辣鱼佐料应符合 DBS50/ 021 的规定。
- 2.1.21 香辛料【花椒、八角、小茴香、大茴香、月桂叶（香叶）、豆蔻、草果、桂皮（肉桂）、罗汉果、甘草、白胡椒、黑胡椒、砂仁、高良姜、荜拨、丁香、山奈、芫荽、大葱、姜、洋葱】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 大枣、枸杞子、白果、白芷、橘皮（陈皮）、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 酸菜（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 大蒜应符合 NY/T 1791 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	具有产品固有的性状，牛油火锅底料常温下呈块状固态	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽，色泽均匀一致	
气味、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指示

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g [不适用于含发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉、甜面酱、黄豆酱、腐乳) 的产品]	≤ 5.0	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	≤ 0.9	GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价[不适用于含发酵型 配料 (豆瓣酱、豆豉、甜面酱、黄豆酱、腐乳) 的产品]、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用牛油、食用猪油、菜籽油、大豆油、大豆色拉油、小磨香油、辣椒油、花椒油、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、黄豆酱、腐乳、蒜蓉（大蒜切碎）、大葱、姜、洋葱、印度椒、辣椒段、藤椒、芹菜、酸菜（酱腌菜）、西红柿、番茄调味酱、番茄沙司（水、番茄酱、白砂糖、食用盐、葡萄糖、香辛料、冰醋酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、苯甲酸钠、食用香精）、番茄风味汁粉调味料（番茄粉、番茄片、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、麦芽糊精、淀粉、植物油、洋葱、甜罗勒、百里香、香辛料、柠檬酸、辣椒红）、酸萝卜老鸭汤炖料【泡萝卜、水、植物油、食用盐、鸡油、味精、白酒、香辛料、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、茶多酚、辣椒红、阿斯巴甜（含苯丙酸）】、醪糟（饮用水、糯米、白砂糖、米酒曲）、麻辣鱼佐料（植物油、豆瓣、辣椒、老姜、大蒜、食用盐、味精、白砂糖、花椒、胡椒）、香辛料【花椒、八角、小茴香、大茴香、月桂叶（香叶）、豆蔻、草果、桂皮（肉桂）、罗汉果、甘草、白胡椒、黑胡椒、砂仁、高良姜、荜拔、丁香、山奈、芫荽中的几种】、芝麻、大枣、枸杞子、白果、白芷、橘皮（陈皮）、肉豆蔻、食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、谷氨酸钠（味精）、食醋、酱油、料酒、白酒、鸡精调味料中的几种为原料，经预处理、配料、炒制或熬制、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或以上调味料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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南旭宏食品有限公司