



416895S-2020



河南诚实人实业集团有限责任公司企业标准

Q/HCS 0004S-2020

半固态复合调味料（酱）

2020-12-02 发布

2020-12-02 实施

河南诚实人实业集团有限责任公司 发布

前 言

本标准根据 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》编写。

本标准有河南诚实人实业集团有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋豫柘、张登立。

本标准自发布之日起替代 Q/HCS 0004S-2018(备案号：411169S-2018)。

H N

Q B

半固态复合调味料（酱）

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（酱）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用棕榈油、牛油、洋葱（拣选、脱皮、清洗、切碎）、大蒜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、生姜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、甜面酱、辣椒酱为原料，经熬制后，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、酿造酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、山梨酸钾、咸味食品香精，经调配、包装加工而成即食或非即食的半固态复合调味料（酱）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.4 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 肉桂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 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	粘稠状流动液体，不明显的固液分离现象	取50g产品，将其置于洁净烧杯中，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	具有该品种应有的色泽	
气味	具有该品种应有的气味，无其它异味	
滋味	具有该品种应特有的滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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)	≤ 65	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 20	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即使产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注 1: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用棕榈油、牛油、洋葱（拣选、脱皮、清洗、切碎）、大蒜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、生姜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、甜面酱、辣椒酱为原料，经熬制后，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、酿造酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、山梨酸钾、咸味食品香精，经调配、包装加工而成即食或非即食的半固态复合调味料（酱）。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订了本企业标准，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。

河南诚实人实业集团有限责任公司

Q B