



417209S-2020



河南辣么美食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2020

---

# 半固态复合调味料

2020-12-27 发布

2020-12-27 实施

---

河南辣么美食品有限公司 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》编写。

本标准由河南辣么美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵瑞丽。

本标准自发布之日起替代 Q/HLS 0001S-2018（备案号：413140S-2018）。

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。

本标准适用于以豆豉、香菇（切丁）、大豆、芝麻酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻、大豆蛋白粉、牛肉（切丁）、鸡肉（切丁）、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、酱油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、蚝油、白醋、白酒、鸡粉调味料、小麦粉、糯米粉（蒸熟）、香辛料（辣椒、姜、蒜、葱、八角、小茴香、香叶、花椒、桂皮、豆蔻中的几种，经粉碎）中的几种为主要原料，添加食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、香菇味香精、海鲜香精）、生活饮用水、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、黄原胶、焦糖色、辣椒红、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、大豆磷脂、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠，5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠中的几种，经配料、熬制、冷却、灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据添加原料不同，产品分为：风味豆豉辣酱、芝麻辣酱、韩式辣酱、拌面拌饭酱，辣椒酱、调味酱、辣椒沙司酱、香辣辣酱、牛肉酱、鸡肉酱、海鲜酱、香菇酱、香辣鲜椒酱、手抓饼专用酱、鸡蛋灌饼专用酱、酱香饼专用酱、蒜蓉辣酱、烧烤酱、传统酱豆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.6 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.13 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 香辛料（辣椒、姜、蒜、葱、八角、小茴香、香叶、花椒、桂皮、豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.21 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 食用香精（鸡肉香精，牛肉香精、香菇味香精、海鲜香精）应符合 GB 30616 的规定
- 2.1.24 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.28 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.33 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.34 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.40 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 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	具有本品应有的性状	取样品若干，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 40.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (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	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263

注: 1、\*指标准严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于含油型产品。其中酸价不适用于添加发酵酱 (豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱)、豆豉和酸性配料 (白醋) 的产品。

3. b 仅限使用该食品添加剂的产品。

4、同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

### 2.4 微生物限量

即食类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 <sup>a</sup> 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>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
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
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 36
<p>1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。</p> <p>2、b 仅适用于添加牛肉、鸡肉的产品检验。</p> <p>3、c 仅适用于添加牛肉的产品检验。</p>					

## 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

生产加工过程应符合 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 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、酸价[仅适用于含油型产品, 且不含有发酵酱(豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱)、豆豉和酸性配料(白醋)的产品]、过氧化值(仅适用于含油型产品)、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数(即食类产品)、大肠菌群(即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以豆豉、香菇（切丁）、大豆、芝麻酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻、大豆蛋白粉、牛肉（切丁）、鸡肉（切丁）、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、酱油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、蚝油、白醋、白酒、鸡粉调味料、小麦粉、糯米粉（蒸熟）、香辛料（辣椒、姜、蒜、葱、八角、小茴香、香叶、花椒、桂皮、豆蔻中的几种，经粉碎）中的几种为主要原料，添加食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、香菇味香精、海鲜香精）、生活饮用水、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、黄原胶、焦糖色、辣椒红、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、大豆磷脂、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠，5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠中的几种，经配料、熬制、冷却、灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料的即食或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《调味料产品生产许可证审查细则》和 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》的要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南辣么美食品有限公司

QB