



416937S-2020



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2020

半固态复合调味料

2020-12-07 发布

2020-12-07 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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》的规则要求编写。

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：王明新、巫宗杰、许江恩、祖成珂、余利霞、荆瑞林、王伟祖。

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。

本标准适用于以大豆油、棕榈油、牛油、香菇、熟肉制品{[以牛肉、猪肉、驴肉、鸡肉、鸭肉中的一种为原料，经解冻、修整、清洗，加入生活饮用水、香辛料（花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果），经卤煮、冷却]中的一种或几种}为主要原料，加入辣椒、葱、蒜、食用盐、鸡肉酱、海鲜酱、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、蚝油、白砂糖、姜、鸡精、味精、孜然粉、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、香辛料（花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果，经粉碎）、花生、青豆、芝麻中的多种，辅以食用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、排骨香精、奥尔良味香精中的一种），添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、三氯蔗糖、维生素 E（抗氧化剂）、山梨酸钾、辣椒红中的一种或多种食品添加剂，经调配、油炸或不油炸（大豆油或棕榈油）、熬制、冷却、灌装或包装、灭菌或不灭菌、保温或不保温、装箱而成的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。

根据添加原料不同分为：牛肉酱、猪肉酱、驴肉酱、鸡肉酱、鸭肉酱、牛肉味半固态复合调味料、鸡肉味半固态复合调味料、排骨味半固态复合调味料、奥尔良味半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 牛肉应符合 GB/T 17328 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.5 猪肉、驴肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 鸡肉酱、海鲜酱、蚝油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.15 蒜应符合 GB/T 21002 的规定。
- 2.1.16 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 八角应符合 GB/T 23183 的规定。

- 2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.20 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.21 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.22 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.23 小茴香、高良姜、山奈、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.24 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.25 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.29 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.30 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.31 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.33 青豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.34 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 猪肉粉调味料应符合 GB 31644 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 | 酱 状 | 取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 浅棕色或褐色，色泽均匀一致 | |
| 气、滋味 | 味咸、香、微辣、具有原料物质应有的气味和滋味，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 | ≤ 70.0 | GB 5009.3 |
| 总氮(以N计), g/100g | ≥ 0.5 | GB 5009.5 |
| 食用盐(以NaCl计), g/100g | ≤ 50.0 | GB 5009.44 |
| 酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ 1.7 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.28 |
| *铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 三氯蔗糖 ^b , g/kg | ≤ 0.25 | GB 22255 |
| 阿斯巴甜 ^b , g/kg | ≤ 2.0 | GB 5009.263 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 不适用于含发酵型配料(黄豆酱、甜面酱)的产品; b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。 | | |

2.4 微生物限量

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 | 1000 | GB 4789.10 第二法 |
| 大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b , /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.36 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.30 |
| 注: 1. a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2. b 适用于含牛肉的半固态复合调味料检验。 3. c 适用于含牛肉、猪肉、驴肉、鸡肉、鸭肉的半固态复合调味料检验。 | | | | | |

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 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价[不适用于含发酵型配料（黄豆酱、甜面酱）的产品]、过氧化值、食用盐、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、棕榈油、牛油、香菇、熟肉制品{[以牛肉、猪肉、驴肉、鸡肉、鸭肉中的一种为原料，经解冻、修整、清洗，加入生活饮用水、香辛料（花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果），经卤煮、冷却]中的一种或几种}为主要原料，加入辣椒、葱、蒜、食用盐、鸡肉酱、海鲜酱、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、蚝油、白砂糖、姜、鸡精、味精、孜然粉、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、香辛料（花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果，经粉碎）、花生、青豆、芝麻中的多种，辅以食用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、排骨香精、奥尔良味香精中的一种），添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、三氯蔗糖、维生素 E（抗氧化剂）、山梨酸钾、辣椒红中的一种或多种食品添加剂，经调配、油炸或不油炸（大豆油或棕榈油）、熬制、冷却、灌装或包装、灭菌或不灭菌、保温或不保温、装箱而成的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》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。

河南省臧营桥食品有限公司

QB