



412733S-2021



河南天意食品有限公司企业标准

Q/HTS 0004S-2021

半固态复合调味料

2021-11-15 发布

2021-11-15 实施

河南天意食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南天意食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：顾二稳。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HTS 0004S-2020。

HN
QB

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。

本标准适用于以香菇、大豆油、大蒜、葱、香油、西瓜、番茄、牛肉、蚕豆、豌豆、葵花籽仁、花生、豆豉、榨菜、腰果、辣椒、菜籽油、鸡肉（带骨）、大豆、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐）、黄豆酱（水、黄豆、食用盐、小麦粉）、洋葱、番茄酱、酿造酱油、生活饮用水中的几种为原料，添加白砂糖、味精（谷氨酸钠）、芝麻、食用盐、姜、香辛料（八角、小茴香、花椒）、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、焦亚硫酸钠、辣椒油树脂、脱氢乙酸钠、牛肉味香精、香辣味香精中的一种或几种，经原料预处理、调配、熬制、包装加工而成的包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。

根据添加原料的不同，可以分为：香菇酱、香辣牛肉酱、油辣椒、夹馍酱、西瓜香油豆酱、果仁爆辣椒、鲜辣酱、蒜蓉辣椒调味酱、爆辣椒、鸡肉辣椒酱、蒜蓉酱、腰果耗辣椒、原味耗辣椒、鲜葱耗辣椒、番茄牛肉酱、风味豆豉酱、五仁香辣酱、辣椒豆瓣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 大蒜、葱、姜、八角、小茴香、花椒、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 西瓜、番茄、洋葱应清洁卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 鸡肉（带骨）、牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.8 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

2.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.10 葵花籽仁、腰果、花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.12 榨菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.13 大豆应符合 GB 1352 的规定。

- 2.1.14 豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱（水、黄豆、食用盐、小麦粉）应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 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。
- 2.1.31 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.32 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.35 牛肉味香精、香辣味香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 65	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009. 44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009. 229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计) , g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计) , g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0. 5	GB/T 5009. 140
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 34
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 121

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加相应食品添加剂产品的检验;

^b适用于含油性产品。使用发酵型配料(如豆瓣酱、黄豆酱、豆豉等)和酸性配料(如食醋、番茄酱、酸度调节剂等)的, 酸价不适用。

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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，污染物残留限量应符合GB 2762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【适用于含油性产品，且未使用发酵型配料（如豆瓣酱、黄豆酱、豆豉等）和酸性配料（如食醋、番茄酱、酸度调节剂等）】、过氧化值（适用于含油性产品）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香菇、大豆油、大蒜、葱、香油、西瓜、番茄、牛肉、蚕豆、豌豆、葵花籽仁、花生、豆豉、榨菜、腰果、辣椒、菜籽油、鸡肉（带骨）、大豆、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐）、黄豆酱（水、黄豆、食用盐、小麦粉）、洋葱、番茄酱、酿造酱油、生活饮用水中的几种为原料，添加白砂糖、味精（谷氨酸钠）、芝麻、食用盐、姜、香辛料（八角、小茴香、花椒）、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、焦亚硫酸钠、辣椒油树脂、脱氢乙酸钠、牛肉味香精、香辣味香精中的一种或几种，经原料预处理、调配、熬制、包装加工而成的包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，制订本企业标准，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。

河南天意食品有限公司