



412781S-2021



可可酿造（河南）有限公司企业标准

Q/KNH 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-11-18 发布

2021-11-18 实施

可可酿造（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由可可酿造（河南）有限公司提出。

本标准起草单位：可可酿造（河南）有限公司。

本标准主要起草人：樊林。

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。

本标准适用于以干香菇（加生活饮用水泡发、清洗、切丁、脱水）、黄豆（熟制、加小麦粉拌匀、自然发酵、加西瓜瓢或辣椒丁混合）、腌制辣椒、腌制豆角、大豆油、黄豆酱、豆瓣酱、干红辣椒（经挑选、清洗）、食用盐、白砂糖、辣椒（经挑选、清洗）、花椒（经挑选、清洗）、芝麻仁、八角、大蒜（经挑选、清洗）、葱（经挑选、清洗）、姜（经挑选、清洗）、味精中的多种为原料，添加山梨酸钾、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或多种，经配料、混合、熬制、冷却、包装而成的含有两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据所用原料不同分为香菇酱（香辣味）、西瓜酱豆、辣椒酱豆、红油鲜椒酱半固态复合调味料、红油豆角酱半固态复合调味料、香菇酱（微辣味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 西瓜瓢应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 干香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.17 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.18 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.19 辣椒丁、干红辣椒、辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.22 腌制辣椒、腌制豆角应符合 GB 2714 的规定。

2.1.23 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.24 芝麻仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	半固态	从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
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	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 ^a (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^e , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
脱氢乙酸钠 ^e (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: b 仅限于产品中脂肪含量大于 10% 的产品, 其中酸价指标不适用于使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的产品的测定。

注 3: a 仅适用于红油鲜椒、红油豆角的测定。

注 4: c 仅适用于添加该食品添加剂的产品的测定。

注 5：同一功能食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 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 4789.3 MPN 计数法
霉菌 ^b , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b , CFU/g	5	2	10 ²	10 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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: b 不适用于以发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)及为主要原料,且后序无杀菌工艺的产品。					
注 3: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价[限于产品中脂肪含量大于 10% 的产品,不适用于使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的]、过氧化值(限于产品中脂肪含量大于 10%的产品)、菌落总数、大肠菌群的检测。型式检验按国家相关规定执行,

编制说明

本标准适用于以干香菇（加生活饮用水泡发、清洗、切丁、脱水）、黄豆（熟制、加小麦粉拌匀、自然发酵、加西瓜瓢或辣椒丁混合）、腌制辣椒、腌制豆角、大豆油、黄豆酱、豆瓣酱、干红辣椒（经挑选、清洗）、食用盐、白砂糖、辣椒（经挑选、清洗）、花椒（经挑选、清洗）、芝麻仁、八角、大蒜（经挑选、清洗）、葱（经挑选、清洗）、姜（经挑选、清洗）、味精中的多种为原料，添加山梨酸钾、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或多种，经配料、混合、熬制、冷却、包装而成的含有两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，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。

可可酿造（河南）有限公司