



412809S-2021



河南省万家牛食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-11-21 发布

2021-11-21 实施

河南省万家牛食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南省万家牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：唐全通、刘小盼。

本标准自发布实施日起代替 Q/HWS 0001S-2020。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定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酱（大豆油、香菇、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾）、黑胡椒粉、香辛料（辣椒粉、姜粉、大蒜粉、青花椒粉、洋葱粉中的一种或几种）、生活饮用水、马铃薯淀粉、食用大豆油、大豆色拉油、人造黄油（含牛油）、酱油、鸡精调味料、味精、白砂糖、食用盐、牛油、芽菜、豆瓣酱（蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉、山梨酸钾）、黄豆酱（黄豆、水、食用盐、山梨酸钾）、芝麻、豆豉、冰糖、辣椒红、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种为原料，经调配混合、熬煮、包装、杀菌或不杀菌、装箱包装加工而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据原辅料不同，产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.2 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.3 香辛料（辣椒粉、姜粉、大蒜粉、青花椒粉、洋葱粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用大豆油、大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 人造黄油（含牛油）应符合 NY 479 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 芽菜应符合 NY/T 872 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱（蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉、山梨酸钾）、黄豆酱（黄豆、水、食用盐、山梨酸钾）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.20 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	半固态状	取样品置于洁净的白色盘中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 滋 味	具有本品特有气味和滋味, 无异味, 无异嗅	
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
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 90	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价 ^b (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适于原料中添加山梨酸钾的产品;

注 3: b 指标不适用于配料中使用发酵酱(豆瓣酱、黄豆酱)的产品。

2.4 微生物限量

即食产品的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 4789.3 MPN 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	
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的要求

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、酸价[不适用于配料中使用发酵酱(豆瓣酱、黄豆酱)的产品]、过氧化值、食用盐、菌落总数(仅限于即食产品)及大肠菌群(仅限于即食产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香菇酱（大豆油、香菇、豆瓣酱、芝麻、甜面酱、大豆、豆豉、山梨酸钾）、黑胡椒粉、香辛料（辣椒粉、姜粉、大蒜粉、青花椒粉、洋葱粉中的一种或几种）、生活饮用水、马铃薯淀粉、食用大豆油、大豆色拉油、人造黄油（含牛油）、酱油、鸡精调味料、味精、白砂糖、食用盐、牛油、芽菜、豆瓣酱（蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉、山梨酸钾）、黄豆酱（黄豆、水、食用盐、山梨酸钾）、芝麻、豆豉、冰糖、辣椒红、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种为原料，经调配混合、熬煮、包装、杀菌或不杀菌、装箱包装加工而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。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，参考 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省万家牛食品有限公司

