



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