



412824S-2021



河南省石人山食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

河南省石人山食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省石人山食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵亚珍、朱宇、鲁武勋、陈富安、赵李冰。

本标准自发布实施日起代替 Q/HSS 0002S-2019（备案号：411414S-2019，2019-6-4 发布实施）。

MIN
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。

本标准适用于以牛肉、羊肉、鸡肉中的一种和牛骨、羊骨、鸡骨中的一种为原料，经前处理清洗、粉碎、搅拌、过滤加入木瓜蛋白酶（来源于木瓜）酶解，酶解后升温至 100℃加入食用盐、味精、胡椒、八角、洋葱、葱、姜、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、水、酵母抽提物、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精）中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、酸水解大豆蛋白液、食用香料（八角茴香油、香叶油、生姜油）、山梨酸钾、黄原胶、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚中的几种，经搅拌混合、均质、高温杀菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原料不同分为：半固态复合牛肉调味料、半固态复合羊肉调味料、半固态复合鸡肉调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 牛肉、牛骨应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 羊肉、羊骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鸡肉、鸡骨应符合 GB 16869 的规定。
- 2.1.4 木瓜蛋白酶（来源于木瓜）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 胡椒应符合 GB/T 7901 和 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.10 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.11 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 生活用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.20 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.21 香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。

2.1.22 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.25 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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，酱状	取适量样品于洁净烧杯内，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品特有的色泽	
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味，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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: *铅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的产品检验。

b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白液的产品检验。

2.4 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。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛肉、羊肉、鸡肉中的一种和牛骨、羊骨、鸡骨中的一种为原料，经前处理清洗、粉碎、搅拌、过滤加入木瓜蛋白酶（来源于木瓜）酶解，酶解后升温至 100℃加入食用盐、味精、胡椒、八角、洋葱、葱、姜、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、水、酵母抽提物、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精）中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、酸水解植物蛋白液、食用香料（八角茴香油、香叶油、生姜油）、山梨酸钾、黄原胶、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚中的几种，经搅拌混合、均质、高温杀菌、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

河南省石人山食品有限公司