412647S-2021

河南仙味居食品科技有限公司企业标准

Q/HXWJ 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-11-05 发布　　2021-11-05 实施

河南仙味居食品科技有限公司 发布

前　言

本标准由河南仙味居食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南仙味居食品科技有限公司。

本标准主要起草人：梅振胜、贺志涛、李效玖。

HNQB

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。

本标准适用于以食用棕榈油、食用牛油、食用鸡油、食用猪油、大豆色拉油、菜籽油、洋葱、大葱、大蒜、生姜、西红柿、荠菜、香椿的一种或几种为主要原料，经炸制后，辅以食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、5´-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、牛肉、鸡肉、猪肉、豆瓣酱、辣椒酱、郫县豆瓣酱、酸萝卜、泡姜、泡辣椒、酸菜、生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉）、豆豉、番茄酱、芝麻酱、花生酱、香辛料（高良姜、豆蔻、辣椒、肉桂、芫荽、孜然、小茴香、甘草、八角、山奈、桂皮、肉豆蔻、胡椒、丁香、草果、荜茇、花椒、洋葱、砂仁、姜黄、迷迭香、香茅、干姜）、白芷、陈皮（橘皮）、熟制坚果籽类（芝麻、花生、腰果、核桃仁）、南瓜、胡萝卜、酵母抽提物、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、白酒、料酒、黄酒、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾、维生素 E(抗氧化剂)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精、花椒精油、麻椒精油）中的一种或多种，经调配、炸制（熬制）、冷却、过滤或不过滤、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

产品根据原辅料不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 精炼植物油（大豆色拉油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。

2.1.4 大葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.5 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.6 生姜应符合 GH/T 1172 的规定。

2.1.7 西红柿、南瓜、胡萝卜、荠菜、香椿应干净清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.12 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定

2.1.13 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.14 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。

2.1.15 泡姜、泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.16 酸萝卜、酸菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.18 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.19 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.20 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

2.1.21 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.22 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.23 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定

2.1.24 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.25 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精、花椒精油、麻椒精油）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.27 食用牛油、食用鸡油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.28 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.29 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.31 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.33 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.34 5´-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.35 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.36 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。

2.1.37 猪肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.38 郫县豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.39 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.40 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。

2.1.41 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.42 熟制坚果籽类（芝麻、花生、腰果、核桃仁）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.45 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.48 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。

2.1.49 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.50 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.51 维生素 E(抗氧化剂)应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.52 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	稠状固液混合体(膏状、酱状、油状等)，允许固液分层	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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	≤	60.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	30.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
酸价[a]（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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯[b]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠[b]（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。
b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

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]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 4789.3MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
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 样品的分析及处理按 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括： 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用棕榈油、食用牛油、食用鸡油、食用猪油、大豆色拉油、菜籽油、洋葱、大葱、大蒜、生姜、西红柿、荠菜、香椿的一种或几种为主要原料，经炸制后，辅以食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、5´-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、牛肉、鸡肉、猪肉、豆瓣酱、辣椒酱、郫县豆瓣酱、酸萝卜、泡姜、泡辣椒、酸菜、生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉）、豆豉、番茄酱、芝麻酱、花生酱、香辛料（高良姜、豆蔻、辣椒、肉桂、芫荽、孜然、小茴香、甘草、八角、山奈、桂皮、肉豆蔻、胡椒、丁香、草果、荜茇、花椒、洋葱、砂仁、姜黄、迷迭香、香茅、干姜）、白芷、陈皮（橘皮）、熟制坚果籽类（芝麻、花生、腰果、核桃仁）、南瓜、胡萝卜、酵母抽提物、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、白酒、料酒、黄酒、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾、维生素 E(抗氧化剂)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精、花椒精油、麻椒精油）中的一种或多种，经调配、炸制（熬制）、冷却、过滤或不过滤、包装加工而成的包含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，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。

河南仙味居食品科技有限公司

HN QB