



412953S-2021



河南思深食品有限责任公司企业标准

Q/HSS 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-12-04 发布

2021-12-04 实施

河南思深食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南思深食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李波。

H N
Q B

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。

本标准适用于以生活饮用水、食用动物油脂(牛油、鸡油、猪油中的一种或几种)、食用植物油(菜籽油或大豆油)、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、牛骨、鸡骨、猪骨、辣椒(鲜)、西红柿、腌辣椒、腌酸菜、姜、蒜、洋葱、芝麻、花生、黄豆、食用盐、白砂糖、冰糖、黄酒、料酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、酿造食醋、谷氨酸钠(味精)、香辛料或粉(辣椒、花椒、麻椒、黑胡椒、八角、月桂叶、草果、孜然、桂皮、豆蔻、土茴香、小茴香、山奈、丁香、肉豆蔻中的几种)、白芷、陈皮(桔皮)、枸杞子、桂圆、红枣中的几种为主要原料,添加柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、琥珀酸二钠、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、柠檬黄、栀子黄、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、食用香精(鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、番茄味香精、麻辣味香精中的一种或几种)中的几种,经预处理、调配、熬制杀菌、包装而成的包含有两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同,产品分类为:非即食类:火锅底料(半固态复合调味料);即食类:香辣酱(半固态复合调味料)、麻辣酱(半固态复合调味料)、复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

2.1.4 食用动物油脂(猪油、牛油、鸡油)应符合GB 10146的规定。

2.1.5 腌辣椒、腌酸菜应符合GB 2714的规定。

2.1.6 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。

2.1.7 豆豉应符合GB 2712的规定。

2.1.8 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。

2.1.9 番茄酱应符合SB/T 10459的规定。

2.1.10 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。

2.1.11 花生酱应符合LS/T 3311和GB 19300的规定。

2.1.12 芝麻酱应符合LS/T 3220和GB 19300的规定。

2.1.13 香辛料或粉(辣椒、花椒、麻椒、黑胡椒、八角、月桂叶、草果、孜然、桂皮、豆蔻、土茴香、小茴香、山奈、丁香、肉豆蔻)应符合GB/T 15691的规定。

2.1.14 白芷、陈皮(桔皮)、枸杞子、桂圆、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.15 辣椒(鲜)、西红柿、姜、蒜、洋葱应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害,并符合GB 2762、

GB 2763 的规定。

2.1.16 牛骨、鸡骨、猪骨应符合GB 2707的规定。

2.1.17 黄豆应符合GB 1352的规定。

2.1.18 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

2.1.19 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。

2.1.20 芝麻、花生应符合GB 19300的规定。

2.1.21 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.22 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.23 蚝油应符合GB/T 21999的规定。

2.1.24 料酒应符合SB/T 10416的规定。

2.1.25 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。

2.1.26 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.27 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.28 谷氨酸钠(味精)应符合GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.29 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。

2.1.30 乳酸应符合GB 1886.173的规定。

2.1.31 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。

2.1.32 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合GB 1886.171的规定。

2.1.34 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。

2.1.35 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.37 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.38 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.39 栀子黄应符合GB 7912的规定。

2.1.40 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.41 食用香精(鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、番茄味香精、麻辣味香精)应符合GB 30616 的规定。

2.1.42 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, 允许固液分层	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上, 自然光下, 观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味, 香气浓郁、味道纯正、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	25	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g ≤	5	GB 5009.229
过氧化值 ^a (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
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg ≤	0.5	GB 5009.35
栀子黄 ^b , g/kg ≤	1.5	GB 5009.149
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28

注 1: a 仅适用于含油型半固态复合调味料, 其中酸价不适用于含发酵型配料(黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、豆豉、甜面酱)和酸性配料(酿造食醋、乳酸、柠檬酸)的产品。

b 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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;

注 2: 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品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	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 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、食用盐、酸价【仅适用于含油型半固态复合调味料，且不含发酵型配料（黄豆酱、番茄酱、豆瓣酱、豆豉、甜面酱）和酸性配料（酿造食醋、乳酸、柠檬酸）的产品】、过氧化值（仅适用于含油性半固态复合调味料）、净含量及允许短缺量；即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用动物油脂(牛油、鸡油、猪油中的一种或几种)、食用植物油(菜籽油或大豆油)、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、蚝油、牛骨、鸡骨、猪骨、辣椒(鲜)、西红柿、腌辣椒、腌酸菜、姜、蒜、洋葱、芝麻、花生、黄豆、食用盐、白砂糖、冰糖、黄酒、料酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、酿造食醋、谷氨酸钠(味精)、香辛料或粉(辣椒、花椒、麻椒、黑胡椒、八角、月桂叶、草果、孜然、桂皮、豆蔻、土茴香、小茴香、山奈、丁香、肉豆蔻中的几种)、白芷、陈皮(桔皮)、枸杞子、桂圆、红枣中的几种为主要原料,添加柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、琥珀酸二钠、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、柠檬黄、栀子黄、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、食用香精(鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、番茄味香精、麻辣味香精中的一种或几种)中的几种,经预处理、调配、熬制杀菌、包装而成的包含有两种或两种以上调味料的即食或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,制订本企业标准,作为组织生产,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。

河南思深食品有限责任公司