



413012S-2021



河南省刘小凤土特产食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2021

---

# 十香菜半固态调味料

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

---

河南省刘小凤土特产食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省刘小凤土特产食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟宏昌、吕广英、樊军浩、赵拥军。

本标准自实施之日起代替Q/HLS 0001S-2017，备案号：413002S-2017。

H N

Q B

# 十香菜半固态调味料

## 1 范围

本标准规定了十香菜半固态调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以十香菜(又名留兰香)、大豆油、食用盐、水为主要原料，添加或不添加芝麻酱、花生、黄豆酱、香辛料(辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、姜、葱、蒜粉)、白砂糖、味精辅料和食品添加剂山梨酸钾，经分拣、清洗、打浆、配料、熬煮杀菌、热罐装等工艺(可根据生产需要进行工艺组合)加工而成的十香菜半固态调味料。

产品按口味不同可分为：原味、麻辣、香辣、爆辣、酱香味等。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 香辛料(辣椒粉、花椒粉、胡椒粉)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 十香菜应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 葱、姜、蒜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 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	浓稠状半固态酱体、不流动的软膏状酱体或固液混合酱体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	从样品中取出调味料，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有色泽	
气味、滋味	具有本品固有风味，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	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计) / (g/100g)	≤ 30	GB 5009.44
酸价 (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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3中的MPN计数法
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
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

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 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。

## 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以十香菜(又名留兰香)、大豆油、食用盐、水为主要原料,添加或不添加芝麻酱、花生、黄豆酱、香辛料(辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、姜、葱、蒜粉)、白砂糖、味精辅料和食品添加剂山梨酸钾,经分拣、清洗、打浆、配料、熬煮杀菌、热罐装等工艺(可根据生产需要进行工艺组合)加工而成的十香菜半固态调味料。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。

河南省刘小凤土特产食品有限公司

H N  
Q B