



413013S-2021



河南省刘小凤土特产食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2021

半固态复合调味料

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、樊军浩、赵拥军。

本标准自实施之日起代替Q/HLS 0002S-2019，备案号：412999S-2019。

H N
Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以牛肉（鸡肉或猪肉）、食用牛油（鸡油或猪油）、大豆油、辣椒、鸡蛋、香菇、食用盐、水、豆豉、花生、大豆蛋白、白砂糖、味精、香辛料（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、姜、葱、蒜粉）、的多种为原料，辅以牛骨素（鸡骨素或猪骨素）、食用香精（鸡肉香精或猪肉香精或牛肉香精）、山梨酸钾中的一种或几种，经原料处理、粉碎（或不粉碎）、配料、熬煮杀菌、热灌装等工艺（可根据生产需要进行工艺组合）加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态调味料。

按原料和风味不同分为：油泼辣椒、红油辣椒、鲜辣椒调味酱、香菇酱、鸡蛋调味酱、鸡肉调味酱、牛肉调味酱、猪肉调味酱、鸡肉香菇酱、牛肉香菇酱、猪肉香菇酱、鲜辣椒肉丁酱，以上产品按口味不同可分为：原味、麻辣、香辣、爆辣等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 牛骨素或鸡骨素或猪骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.5 食用牛油（鸡油或猪油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 大豆蛋白应符合 GB 20371 和 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.15 香辛料（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 葱、姜、蒜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 味精应符合味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 食用香精（鸡肉香精或猪肉香精或牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 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 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）	≤ 50	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 ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	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 ^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
^b 单核细胞增生李斯特氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.30

致泻大肠埃希氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.6
霉菌/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行； b仅适用添加肉制品的产品； c仅适用添加牛肉制品的产品。					

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、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。

编制说明

本标准适用于以牛肉（鸡肉或猪肉）、食用牛油（鸡油或猪油）、大豆油、辣椒、鸡蛋、香菇、食用盐、水、豆豉、花生、大豆蛋白、白砂糖、味精、香辛料（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、姜、葱、蒜粉）、的多种为原料，辅以牛骨素（鸡骨素或猪骨素）、食用香精（鸡肉香精或猪肉香精或牛肉香精）、山梨酸钾中的一种或几种，经原料处理、粉碎（或不粉碎）、配料、熬煮杀菌、热灌装等工艺（可根据生产需要进行工艺组合）加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态调味料。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