



413014S-2021



河南弯柳树农业科技有限公司企业标准

Q/HWSN 0001S-2021

---

# 半固态调味料

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

---

河南弯柳树农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南弯柳树农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：沈建军。

H N

Q B

# 半固态调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇、花菇、杏鲍菇、松茸、马齿苋、毛豆、火龙果汁、无花果汁、鲜冻牛肉、鸭蛋黄、植物油（大豆油、菜籽油）、胡萝卜、西红柿、甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱、酿造酱油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒、熟花生、大豆、芝麻、香辛料（花椒、月桂叶、八角、丁香、胡椒、小茴香、草果、桂皮、葱、姜、蒜中的几种）、山梨酸钾、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、奥尔良味香精、花生味香精、野菜味香精、牛肉味香精中的一种或多种）中的几种为原料，经预处理、切制、配料、炒制、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态调味料。

按照原料配方不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇、花菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 松茸应符合 GB 7096 和 GB/T 23188 的规定。
- 2.1.4 马齿苋、毛豆应符合清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 火龙果汁、无花果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 鲜冻牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.11 西红柿应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.19 熟花生应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.24 食品用香精应符合 GB 31606 规定。

2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.26 辣椒应符合 GB/T 30382 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	半固体状	取样品一袋,置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下,观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	22.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	3.0	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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 不适用于添加甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱产品的检测。		

## 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	$10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
b 仅适用于添加牛肉制品的检验。					

### 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、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、酸价(不适用于添加甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱产品的检测)、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以香菇、花菇、杏鲍菇、松茸、马齿苋、毛豆、火龙果汁、无花果汁、鲜冻牛肉、鸭蛋黄、植物油（大豆油、菜籽油）、胡萝卜、西红柿、甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱、酿造酱油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒、熟花生、大豆、芝麻、香辛料（花椒、月桂叶、八角、丁香、胡椒、小茴香、草果、桂皮、葱、姜、蒜中的几种）、山梨酸钾、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、奥尔良味香精、花生味香精、野菜味香精、牛肉味香精中的一种或多种）中的几种为原料，经预处理、切制、配料、炒制、灌装、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态调味料。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，制订了本企业标准，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。

河南弯柳树农业科技有限公司