



410414S-2021



河南省同乐食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2021

臊子（半固态调味料）

2021-02-20 发布

2021-02-20 实施

河南省同乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省同乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：禄小山。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HTS 0002S-2018。

H N

Q B

臊子（半固态调味料）

1 范围

本标准规定了臊子（半固态调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、大豆蛋白制品中的一种或几种为主要原料，经清洗、浸泡或不浸泡、解冻或不解冻、切丁或切块、熟制或不熟制，添加食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、豆瓣酱（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾）、香辛料（葱、姜、花椒、八角、大茴香、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜中的多种或全部）、鸡精调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）中的几种，加入或不加入山梨酸钾，经炒制、混合、冷却、包装、杀菌加工而成的包含两种或两种以上调味料的臊子（半固态调味料）。

根据添加原辅料不同产品可分为：羊肉臊子、牛肉臊子、猪肉臊子、鸡肉臊子、大豆素肉臊子、复合味臊子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 牛油、羊油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 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	常温下固态，加热后呈半固态允许固液分层	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	滋味
-----	-----------	----

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, %	≤ 25	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), 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	≤ 0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: *该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 (豆瓣酱) 的此项不适用;
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。

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 ^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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【使用发酵型配料(豆瓣酱)的此项不适用】、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、大豆蛋白制品中的一种或几种为主要原料，经清洗、浸泡或不浸泡、解冻或不解冻、切丁或切块、熟制或不熟制，添加食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、豆瓣酱（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾）、香辛料（葱、姜、花椒、八角、大茴香、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜中的多种或全部）、鸡精调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）中的几种，加入或不加入山梨酸钾，经炒制、混合、冷却、包装、杀菌加工而成的包含两种或两种以上调味料的臊子（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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省同乐食品有限公司

Q B