



410517S-2021



新乡市卫滨区洪东食品有限公司企业标准

Q/XWHS 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-03-01 发布

2021-03-01 实施

新乡市卫滨区洪东食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市卫滨区洪东食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘同明、钱玉玲。

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。

本标准适用于以辣椒粉、芝麻仁、生姜、葱、大蒜、花椒、洋葱粉、豆蔻粉、桂皮粉、八角、白胡椒粉、黑胡椒粉、孜然粉、麻椒粉中的几种为主要原料，辅以花生仁、葵花籽仁、豌豆仁、杏仁中的几种，经大豆油油炸，再加入白砂糖、食用盐、味精、芝麻酱、黄豆酱、山梨酸钾、维生素E（抗氧化剂）中的一种或几种，调配混合、灌装、包装而成的即食半固态复合调味料。

根据产品配料不同，分为不同种类：香辣酱、香辣五仁酱、香辣芝麻酱、香辣瓜子酱、麻辣黄豆酱、复合风味调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 辣椒粉、生姜、葱、大蒜、花椒、洋葱粉、豆蔻粉、桂皮粉、八角、白胡椒粉、黑胡椒粉、孜然粉、麻椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、豌豆仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.8 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 维生素E应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.11 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 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	半固态粘稠酱状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味, 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
水分, g/100g \leq	80	GB 5009.3
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g \leq	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g \leq	30	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
铅 [*] (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg \leq	1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	5.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 指标不适合配料中使用发酵型配料 (黄豆酱) 的产品; b 指标仅适用于添加山梨酸钾的产品。		

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	10000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: b 指标不适用于原料中添加黄豆酱的产品。					

2.5 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（不适用于原料中添加黄豆酱的产品）和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以辣椒粉、芝麻仁、生姜、葱、大蒜、花椒、洋葱粉、豆蔻粉、桂皮粉、八角、白胡椒粉、黑胡椒粉、孜然粉、麻椒粉中的几种为主要原料，辅以花生仁、葵花籽仁、豌豆仁、杏仁中的几种，经大豆油油炸，再加入白砂糖、食用盐、味精、芝麻酱、黄豆酱、山梨酸钾、维生素 E（抗氧化剂）中的一种或几种，调配混合、灌装、包装而成的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，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》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。

新乡市卫滨区洪东食品有限公司

H N
Q B