



410556S-2021



河南可地稻食品有限公司企业标准

Q/HKS 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-03-07 发布

2021-03-07 实施

河南可地稻食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南可地稻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于卫振。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、食用猪油、食用牛油、复合调味酱 I（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、黄豆酱、叉烧酱（白砂糖、水、蜂蜜、蒜、酿造酱油、麦芽糖浆、食用盐、黄豆酱、味精、香辛料、苯甲酸钠、黄原胶、赤藓红）、复合调味酱 II（白砂糖、水、黄豆酱、番茄酱、酿造食醋、食用盐、味精、香辛料、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾）、香辣酱（酿造酱油、辣椒、大豆油、大豆、味精、酵母提取物、芝麻、香辛料、柠檬酸、山梨酸钾）、花生酱、辣椒酱、香辛料或其粉（八角、花椒、辣椒、月桂叶、肉桂、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁、孜然中的一种或几种）、白芷（或白芷粉）、大豆油、菜籽油、豆沙（白砂糖、红腰豆、红豆、麦芽糖、大豆油、水、淀粉、脱氢乙酸钠、食用香料）、枣泥（红枣、豆类、白砂糖、大豆油、脱氢乙酸钠、食用香料）、麦芽糖、人造黄油、甜面酱、白砂糖、白酒、酿造酱油、味精、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或全部，经预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分为：烧饼用调味料、毛血旺用调味料、京酱味调味酱、干锅用调味酱、猪蹄用调味酱、复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.2 食用猪油、食用牛油应符合GB 10146的规定。

2.1.3 复合调味酱 I、叉烧酱、复合调味酱 II、香辣酱应符合GB 31644的规定。

2.1.4 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。

2.1.5 花生酱应符合QB/T 1733.4的规定。

2.1.6 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。

2.1.7 香辛料或其粉（八角、花椒、辣椒、月桂叶、肉桂、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁、孜然）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.8 大豆油、菜籽油应符合GB 2716的规定。

2.1.9 豆沙、枣泥应符合GB/T 21270的规定。

2.1.10 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。

2.1.11 人造黄油应符合LS/T 3217的规定。

2.1.12 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。

2.1.13 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

2.1.14 白酒应符合GB/T 10781.1和GB 2757的规定。

- 2.1.15 酿造酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.16 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.20 白芷、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 30	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	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	
注：*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（黄豆酱、甜面酱、酿造酱油）的产品此项不适用；		
b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、食用盐、酸价(不适于含发酵型配料黄豆酱、甜面酱、酿造酱油的产品)、过氧化值、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

本标准适用于以食用盐、食用猪油、食用牛油、复合调味酱 I (白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠)、黄豆酱、叉烧酱 (白砂糖、水、蜂蜜、蒜、酿造酱油、麦芽糖浆、食用盐、黄豆酱、味精、香辛料、苯甲酸钠、黄原胶、赤藓红)、复合调味酱 II (白砂糖、水、黄豆酱、番茄酱、酿造食醋、食用盐、味精、香辛料、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾)、香辣酱 (酿造酱油、辣椒、大豆油、大豆、味精、酵母提取物、芝麻、香辛料、柠檬酸、山梨酸钾)、花生酱、辣椒酱、香辛料或其粉 (八角、花椒、辣椒、月桂叶、肉桂、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁、孜然中的一种或几种)、白芷 (或白芷粉)、大豆油、菜籽油、豆沙 (白砂糖、红腰豆、红豆、麦芽糖、大豆油、水、淀粉、脱氢乙酸钠、食用香料)、枣泥 (红枣、豆类、白砂糖、大豆油、脱氢乙酸钠、食用香料)、麦芽糖、人造黄油、甜面酱、白砂糖、白酒、酿造酱油、味精、生活饮用水中的多种为原料, 添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或全部, 经预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非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, 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。

河南可地稻食品有限公司

QB