



410997S-2021



叶县鞠氏烩面食品加工厂企业标准

Q/YJHS 0002S-2021

---

# 辣椒酱（半固态复合调味料）

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

---

叶县鞠氏烩面食品加工厂 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由叶县鞠氏烩面食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：张超峰。

H N

Q B

# 辣椒酱（半固态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了辣椒酱（半固态复合调味料）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜辣椒（青线椒、小米椒）为主要原料，经清洗、晾干炒制成虎皮状，添加菜籽油、豆豉、葱（粉碎）、姜（粉碎）、大蒜（粉碎）、食用盐、白砂糖、蒸鱼豉油【水、酿造酱油、食用盐，白砂糖、葡萄糖、生姜、酵母抽提物、鲜椒粉（扇贝抽提物、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、食品添加剂（谷氨酸钠、L-丙氨酸、焦糖色、柠檬酸、5-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、三氯蔗糖、食品用香精）】、鸡粉调味料、固态复合调味料（配料见附录A），经预处理、配料、熬制、冷却、灌装、包装加工而成的辣椒酱（半固态复合调味料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 青线椒、小米椒、葱、姜、大蒜应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 蒸鱼豉油应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 固态复合调味料应符合 Q/HJT 0001S 的规定，见附录 A。

### 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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
酸价(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

\* 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

## 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸价、过氧化值、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B



河南久居香调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0001S-2020

---

# 固态复合调味料

2020-02-07 发布

2020-02-07 实施

---

河南久居香调味品有限公司 发布

---

附录 A:

## 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、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、草蓼、甜罗勒中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮、葱粉、蒜粉、洋葱粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、桂圆、枸杞、香菇、红枣干、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、酸水解植物蛋白、咖喱粉、鸡肉粉（鸡肉、鸡油）、玉米粉、大米粉、番茄粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、番茄味香精、黑芝麻味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经原料验收、挑选、干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分为不同类别（包括即食类固态复合调味料和非即食类固态复合调味料）。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、草蓼、甜罗勒】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白果、白芷、橘皮、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 葱粉、蒜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

Q/HT 0001S-2020

- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 红枣干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.20 酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 酸水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.22 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.23 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.26 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、番茄味香精、黑芝麻味香精、咖喱味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.31 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.35 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

QHJT 0001S-2020

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	粉状或颗粒状	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0 (仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品)	GB 5009.191
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890

注1: a仅适用于添加该种添加剂的产品,其中同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1;

注2: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

即食类产品的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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

Q/HJT 0001S-2020

酵母, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
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1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

### 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 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。

### 2.7 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。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

QHJT 0001S-2020

## 编制说明

标准适用于以食用盐、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮、葱粉、蒜粉、洋葱粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、桂圆、枸杞、香菇、红枣干、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、酸水解植物蛋白、咖喱粉、鸡肉粉（鸡肉、鸡油）、玉米粉、大米粉、番茄粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、番茄味香精、黑芝麻味香精、咖啡味香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经原料验收、挑选、干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。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。

河南久居香调味品有限公司

## 编制说明

辣椒酱（半固态复合调味料）是以鲜辣椒（青线椒、小米椒）为主要原料，经清洗、晾干炒制成虎皮状，添加菜籽油、豆豉、葱（粉碎）、姜（粉碎）、大蒜（粉碎）、食用盐、白砂糖、蒸鱼豉油【水、酿造酱油、食用盐，白砂糖、葡萄糖、生姜、酵母抽提物、鲜极粉（扇贝抽提物、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、食品添加剂（谷氨酸钠、L-丙氨酸、焦糖色、柠檬酸、5-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、三氯蔗糖、食品用香精）】、鸡粉调味料、固态复合调味料（配料见附录A），经预处理、配料、熬制、冷却、灌装、包装加工而成的辣椒酱（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。

叶县鞠氏烩面食品加工厂

QB