



411348S-2021



驻马店市兴达生物科技有限公司企业标准

Q/ZXD 0003S-2021

半固态复合调味酱

2021-06-22 发布

2021-06-22 实施

驻马店市兴达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由驻马店市兴达生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：尤奎元、徐铭雁、闫晗、刘静。

H N
Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆（大豆）为主要原料，经挑选、浸泡、蒸制，再加入牛肉（经清洗、切块或切丁）、香菇（经清洗、切块或切丁）、辣椒、花椒、小米辣、大蒜、大葱、生姜、芝麻、花生、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻香油中的一种或几种）、酱油、南德调味料、白砂糖、食用盐中的多种熬制，灌装、加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味酱。

根据添加原辅料不同分为以下几种：香辣酱、牛肉香辣酱、原味香菇酱、麻辣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆（大豆）应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 辣椒、花椒、小米辣、大蒜、大葱、生姜应清洁、卫生、无污染、腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 南德调味料应符合 Q/HNJ 0019S 的规定，见附录 A。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 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、固液可分层	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	口，品其滋味
----	-----------	--------

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，%	≤ 55.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价（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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*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

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，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	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 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、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。

HN

QB

附录 A



412073S-2018



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0019S-2018

风味汤料（调味料）

2018-07-10 发布

2018-07-10 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司技术中心、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：李盘欣、陈志锋、李丹阳、甄丽静、李晓玲、张世瑛。

H N
Q B

风味汤料（调味料）

1 范围

本标准规定了风味汤料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、味精、牛肉粉〔牛肉、食用牛油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、猪肉粉〔猪肉、食用猪油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、陈皮、姜、小茴香、桂皮、蒜）、白砂糖、食用葡萄糖、肉松、食用玉米淀粉、麦芽糊精、芝麻、豆瓣酱粉（郫县豆瓣酱、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、香菇、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、柠檬酸、二氧化硅、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）中的几种为原料，经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、包装加工而成的风味汤料。

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 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 牛肉粉、猪肉粉应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.4 香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、陈皮、姜、小茴香、桂皮、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱粉应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

Q/HNJ 0019S-2018

2.1.14 酱油粉应符合 GB 2717 的规定。

2.1.15 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.18 酸水解（大豆）植物蛋白粉应符合SB/T 10338的规定。

2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.20 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.21 食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）应符合 GB 30616 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	粉状或颗粒状，无结块	从样品中取出50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	红色、灰黄色或淡褐色	
气 味	有鲜香味，无异味	
滋 味	咸、辣味	
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
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
水分，g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
氯化钠（以NaCl计），g/100g	≤ 60.0	GB 5009.44
总氮，g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

2.4 微生物指标

即食类风味汤料中的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 4789.3 MPN计数法
*霉菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.15
*酵母, CFU/g	5	1	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: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 * 该项指标严于食品安全地方标准 DBS 41/001 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

产品的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 其它卫生要求

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:非即食类风味汤料为感官、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠、氨基酸态氮;即食类风味汤料为感官、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

风味汤料（调味料）是以食用盐、味精、牛肉粉〔牛肉、食用牛油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、猪肉粉〔猪肉、食用猪油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、陈皮、姜、小茴香、桂皮、蒜）、白砂糖、食用葡萄糖、肉松、食用玉米淀粉、麦芽糊精、芝麻、豆瓣酱粉（郫县豆瓣酱、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、香菇、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、柠檬酸、二氧化硅、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）中的几种为原料，经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、包装加工而成的风味汤料。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 SB/T 10371《鸡精调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全地方标准 DBS 41/001。

河南省南街村（集团）有限公司

编制说明

本标准适用于以黄豆（大豆）为主要原料，经挑选、浸泡、蒸制，再加入牛肉（经清洗、切块或切丁）、香菇（经清洗、切块或切丁）、辣椒、花椒、小米辣、大蒜、大葱、生姜、芝麻、花生、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻香油中的一种或几种）、酱油、南德调味料、白砂糖、食用盐中的多种熬制，灌装、加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味酱。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》制定本企业标准，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。

驻马店市兴达生物科技有限公司