



411430S-2021



河南王胖子食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

河南王胖子食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南王胖子食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李宏凯、郑丽。

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。

本标准适用于以牛油、大豆油、泡菜、生活饮用水、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、山奈、八角、草果、小茴香、姜、大蒜中的几种）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种为原料，经配料、炒制、冷却、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据用料不同可分为：火锅底料、麻辣半固态复合调味料、酸菜鱼半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 泡菜应符合 SB/T 10756 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 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	从适量样品，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

水分, %	≤	40.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	45.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 ^a (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20.0	GB 5009.33
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2: a 指标仅适用于以泡菜为原料的产品检测。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛油、大豆油、泡菜、生活饮用水、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、山奈、八角、草果、小茴香、姜、大蒜中的几种）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种为原料，经配料、炒制、冷却、包装而成的含有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》的要求制订本企业标准，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。

河南王胖子食品有限公司

H N

Q B