



411626S-2021



河南融程食品有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2021

半固态调味料

2021-07-18 发布

2021-07-18 实施

河南融程食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南融程食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢俊霞。

H N
Q B

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、西瓜酱、番茄调味酱、辣椒酱、豆豉、熟芝麻仁、熟花生仁、鸡腿菇、滑子蘑、牛肝菌、姬菇、香菇、泡菜（泡白菜、泡黄瓜、泡芥菜、泡辣椒中的一种或几种）、腌渍菜（腌白菜、腌黄瓜、腌芥菜、腌辣椒中的一种或几种）、辣椒、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、花椒调味油、芝麻酱、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油、香辛料（八角、辣椒、花椒、桂皮、小茴香、孜然、黄姜、葱、洋葱、大蒜、生姜、芥末、黑胡椒、白胡椒中的几种）中的几种为主要原料，添加生活饮用水、大豆植物蛋白、蚝油、鲍鱼汁、磷酸酯双淀粉、冰乙酸、乳酸、辣椒红、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、海藻酸钠、焦糖色、柠檬黄、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠中的几种，经预处理、配料、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包装等工序加工制成的包含两种或两种以上调味料的半固态调味料。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱、豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.3 西瓜酱应符合 QB/T 1386 的规定。
- 2.1.4 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.5 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.6 熟芝麻仁、熟花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 鸡腿菇、滑子菇、牛肝菌、姬菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 泡菜（泡白菜、泡黄瓜、泡芥菜、泡辣椒）应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.10 腌渍菜（腌白菜、腌黄瓜、腌芥菜、腌辣椒）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 鲍鱼汁、花椒调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.22 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.23 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.24 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.25 橄榄油应符合 GB 2716 和 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.26 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.27 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.29 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.30 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.39 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.42 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.43 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其
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	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, g/100g	≤ 25	GB 5009. 3
酸价 ^a (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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
二氧化硫残留量 ^b , g/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 34
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 35
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0. 25	GB 22255
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	GB 5009. 28
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 10. 0	GB 5009. 277
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
注: *该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、豆豉、豆瓣酱)原料的产品此项不适用。 b仅适用于添加该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 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 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	1000	GB 4789. 10 第二法
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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、酸价[不适用于添加发酵型配料（黄豆酱、豆豉、豆瓣酱）的产品]、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。

编制说明

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、西瓜酱、番茄调味酱、辣椒酱、豆豉、熟芝麻仁、熟花生仁、鸡腿菇、滑子蘑、牛肝菌、姬菇、香菇、泡菜（泡白菜、泡黄瓜、泡芥菜、泡辣椒中的一种或几种）、腌渍菜（腌白菜、腌黄瓜、腌芥菜、腌辣椒中的一种或几种）、辣椒、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、花椒调味油、芝麻酱、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油、香辛料（八角、辣椒、花椒、桂皮、小茴香、孜然、黄姜、葱、洋葱、大蒜、生姜、芥末、黑胡椒、白胡椒中的几种）中的几种为主要原料，添加生活饮用水、大豆植物蛋白、蚝油、鲍鱼汁、磷酸酯双淀粉、冰乙酸、乳酸、辣椒红、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、海藻酸钠、焦糖色、柠檬黄、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠中的几种，经预处理、配料、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包装等工序加工制成的包含两种或两种以上调味料的半固态调味料。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。

河南融程食品有限公司

QB