



411501S-2021



鹤壁市老赵油辣子食品有限公司企业标准

Q/HLZ 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-07-08 发布

2021-07-08 实施

鹤壁市老赵油辣子食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市老赵油辣子食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和鹤壁市老赵油辣子食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、张海洋。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生油、大豆油中的一种或两种、干辣椒（粉碎）为主要原料，添加麻椒（粉碎）、食用盐、花生仁（粉碎）、芝麻、葱（切丁）、食用猪油、白酒，经调配、熬制、包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料。

2. 原料

2.1 原料要求

- 2.1.1 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 干辣椒、麻椒、葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 白酒应符合 GB 2757 和 GB/T 26760 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽和状态, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味	
状 态	具有产品应有的状态, 无正常视力可见外来异物	

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	≤ 20.0	GB 5009.44
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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

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

即食产品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, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 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 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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、净含量及允许短缺量、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。

编制说明

本标准适用于以花生油、大豆油中的一种或两种、干辣椒（粉碎）为主要原料，添加麻椒（粉碎）、食用盐、花生仁（粉碎）、芝麻、葱（切丁）、食用猪油、白酒，经调配、熬制、包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。

鹤壁市老赵油辣子食品有限公司

H N
Q B