



411906S-2021



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYT 0004S-2021

半固态复合调味料

2021-08-17 发布

2021-08-17 实施

河南亿家红调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿家红调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴成伟、张新义。

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、检验方法及规则等。

本标准适用于以香辛料[辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、白胡椒、黑胡椒、小茴香、草果、姜、葱、洋葱、大蒜、丁香、砂仁(经预处理)]、陈皮、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、酿造酱(白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠)、叉烧酱(水、白砂糖、蜂蜜、食用盐、黄豆、小麦粉、香辛料、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸、赤藓红、山梨酸钾)、咖喱粉、调味料酒、白酒、黄酒、啤酒中的几种为原料,添加蔬菜(生姜、大葱、洋葱、蒜、黄花菜、蒜苔、胡萝卜、辣椒、韭菜、西红柿、黄瓜、土豆)中的两种以上(经预处理),添加或不添加[鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉中的一种或多种)、食用菌(柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口蘑、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳中的一种或多种)、酱腌菜(芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、泡竹笋中的一种或多种)]中的一种或多种(经预处理),投进热油锅里(锅里投入大豆油或菜籽油加热)烘炒(翻炒、加水),添加食品添加剂(冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、 β -胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠中的一种或几种)中的一种或多种,经熬制、搅拌、灌装、杀菌、外包装而制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据添加辅料不同可分为:鱼香肉丝调味酱(半固态复合调味料)、菌菇牛肉调味酱(半固态复合调味料)、卤肉菌菇调味酱(半固态复合调味料)、鸡米芽菜调味酱(半固态复合调味料)、笋丁牛肉调味酱(半固态复合调味料)、双椒爆鸡丁调味酱(半固态复合调味料)、咖喱牛肉调味酱(半固态复合调味料)、咖喱鸡肉调味酱(半固态复合调味料)、酸豆角肉沫调味酱(半固态复合调味料)、宫爆鸡丁调味酱(半固态复合调味料)、梅菜扣肉调味酱(半固态复合调味料)、酸菜鸡杂调味酱(半固态复合调味料)、泡豇豆鸡杂调味酱(半固态复合调味料)、辣椒牛肉调味酱(半固态复合调味料)、叉烧鸡肉调味酱(半固态复合调味料)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱、酿造酱、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.10 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.11 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.13 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.14 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.15 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.16 大葱、洋葱、蒜、蒜苔应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.17 韭菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.18 黄花菜应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.19 胡萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.20 黄瓜符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.21 西红柿应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.22 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.23 土豆符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.24 食用菌(柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口蘑、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.26 酱腌菜(芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、泡竹笋)应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.38 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.41 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.42 双乙酸钠应符合 GB 25538 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	具有产品应有的状态，无霉变	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异臭	
杂质	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
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a β -胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 双乙酸钠, g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限于添加该食品添加剂的产品。		
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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 10 第二法
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。</p> <p>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限量值。</p>					

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、酸价、过氧化值、食用盐、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

本标准适用于以香辛料[辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、白胡椒、黑胡椒、小茴香、草果、姜、葱、洋葱、大蒜、丁香、砂仁(经预处理)]、陈皮、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、酿造酱(白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠)、叉烧酱(水、白砂糖、蜂蜜、食用盐、黄豆、小麦粉、香辛料、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸、赤藓红、山梨酸钾)、咖喱粉、调味料酒、白酒、黄酒、啤酒中的几种为原料,添加蔬菜(生姜、大葱、洋葱、蒜、黄花菜、蒜苔、胡萝卜、辣椒、韭菜、西红柿、黄瓜、土豆)中的两种以上(经预处理),添加或不添加[鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉中的一种或多种)、食用菌(柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口蘑、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳中的一种或多种)、酱腌菜(芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、泡竹笋中的一种或多种)]中的一种或多种(经预处理),投进热油锅里(锅里投入大豆油或菜籽油加热)烘炒(翻炒、加水),添加食品添加剂(冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、 β -胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠中的一种或几种)中的一种或多种,经熬制、搅拌、灌装、杀菌、外包装而制成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

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,参照相关标准制订本标准,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。