



411849S-2021



河南辣德鲜食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

河南辣德鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南辣德鲜食品有限公司提出。

本标准由河南辣德鲜食品有限公司、中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司共同起草。

本标准主要起草人：徐蓓蓓、韩增峰、冯广荣。

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。

本标准适用于以鲜辣椒、干辣椒、杏鲍菇、平菇、香菇、松茸（松口蘑）、白蘑菇、羊肚菌、竹荪、银耳、猴头菇、草菇、松露、蛹虫草（北冬虫夏草）、木耳、香椿叶、贡菜、竹笋、芦笋、海带、芽菜、腌制菜（酸豆角、菊芋、桑叶、蒲公英叶）、菊花（贡菊）、桂花、腊肠、鸡胗（鸡内金）、猪肉、牛肉中的一种或几种为主要原料，添加小鱼（冷冻的可食用小鱼仔）、腰果、番茄酱、大豆油、亚麻籽油、菜籽油、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、谷氨酸钠（味精）、香菜、香辛料（葱、姜、蒜、鲜麻椒、花椒、姜、蒜、八角、小茴香、丁香）、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、冰乙酸、柠檬酸、焦亚硫酸钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、生活饮用水中的几种，经原料预处理、配料、炒制或不炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据添加的原辅料不同将产品分为：鲜切椒酱、鲜椒贡菜酱、鲜椒香菇酱、鲜椒菊芋酱、鲜椒木耳酱、麻辣酸豆角酱、鲜椒蒲公英酱、鲜椒芽菜酱、鲜椒牛肉酱、鲜椒羊肚菌酱、鲜椒松露酱、鲜椒蛹虫草酱。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 香辛料（葱、姜、蒜、鲜麻椒、干辣椒、花椒、姜、蒜、八角、小茴香、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.12 芽菜应符合 NY/T 872 的规定。

2.1.13 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.14 鲜辣椒、香椿叶、贡菜、竹笋、芦笋、海带、香菜应清洁、卫生，无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15 杏鲍菇、平菇、香菇、松茸（松口蘑）、白蘑菇、羊肚菌、竹荪、银耳、猴头菇、草菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 腌制菜（酸豆角、菊芋、桑叶、蒲公英叶）应符合 GB 2714 的规定。

2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.19 腰果应符合 NY/T 486 和 GB 19300 的规定。

2.1.20 蛹虫草（北冬虫夏草）应符合 GH/T 1240 的规定。

2.1.21 猪肉、牛肉、鸡胗（鸡内金）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.23 松露应符合 GB/T 39923 的规定。

2.1.24 大豆组织蛋白、大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.25 菊花（贡菊）应符合 GB/T 20359 的规定。

2.1.26 腊肠应符合 GB 2730 的规定。

2.1.27 桂花应干燥、无霉变，具有其特有的形态和香味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.28 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。

2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.30 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.32 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.34 小鱼（冷冻的小鱼仔）应符合 GB 2733 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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
-----	-----	------

水分, g/100g	≤	80.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	20	GB 5009.44
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷 (As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞 (以Hg计) ^b , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.121
焦亚硫酸钠 ^a (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255

注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

2、a 仅限于使用该添加剂的产品检测;

3、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;

4、b 仅限于添加可食用小鱼的产品检测, 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞;

5、c 添加酸性配料 (食醋、冰乙酸) 的产品, 酸价不适用。

2.4 微生物限量

即食类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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
副溶血性弧菌 ^e , MPN/g	5	0	0	—	GB 4789.7

1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

2、b 仅适用于添加牛肉、鸡肉的产品检验;

3、c 仅适用于添加牛肉的产品检验;

4、e 仅适用于添加水产原料的产品检测。

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

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、食用盐、菌落总数（适用于即食类产品）、大肠菌群（适用于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒、干辣椒、杏鲍菇、平菇、香菇、松茸（松口蘑）、白蘑菇、羊肚菌、竹荪、银耳、猴头菇、草菇、松露、蛹虫草（北冬虫夏草）、木耳、香椿叶、贡菜、竹笋、芦笋、海带、芽菜、腌制菜（酸豆角、菊芋、桑叶、蒲公英叶）、菊花（贡菊）、桂花、腊肠、鸡胗（鸡内金）、猪肉、牛肉中的一种或几种为主要原料，添加小鱼（冷冻的可食用小鱼仔）、腰果、番茄酱、大豆油、亚麻籽油、菜籽油、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、谷氨酸钠（味精）、香菜、香辛料（葱、姜、蒜、鲜麻椒、花椒、姜、蒜、八角、小茴香、丁香）、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、冰乙酸、柠檬酸、焦亚硫酸钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、生活饮用水中的几种，经原料预处理、配料、炒制或不炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南辣德鲜食品有限公司

QB