



412934 S-2022



鹤壁椿日食品科技有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-10-19 发布

2022-10-19 实施

鹤壁椿日食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁椿日食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王建雪、辛星、侯建胜、姜靖、杨盼、龚亚飞。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻香油中的一种或几种）、花生、鲜辣椒、剁辣椒（粉碎）、豆豉、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、复合调味料（西瓜、黄豆、面粉、食用盐、草果、姜、丁香、桂皮、高良姜、八角）、番茄酱、牛肉（清洗、切丁或切块）、猪肉（清洗、粉碎）、香菇（清洗、切丁或切块）、平菇（清洗、去根、粉碎或切丁）、金针菇（清洗、去根、粉碎或切断）、杏鲍菇（清洗、去根、粉碎）、香椿、大豆、大豆蛋白、胡萝卜、小米辣、洋葱、葱、姜、蒜、葵花籽仁、核桃仁、腰果仁、松子仁、杏仁、白芝麻、白砂糖、食用盐、酵母抽提物、香辛料（辣椒粉、花椒、八角、孜然、小茴香、肉桂、月桂叶、丁香、肉豆蔻中的一种或几种）中的几种为主要原料，加入谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、牛肉精粉、老干妈豆豉精油、炸辣椒精油中的一种或多种，经预处理、调配、炒制、灌装、杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料。

根据添加原料不同分为以下几种：即食（耗辣椒、香菇酱、西瓜酱、牛肉酱、拌面酱、鲜椒酱、瘦肉炸酱、蒜蓉辣酱、原味剁椒酱、香椿酱）

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.8 剁辣椒、小米辣应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 复合调味料应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.17 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 金针菇和杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.22 葵花籽仁应符合 GB/T11764 的规定。
- 2.1.23 核桃仁、腰果仁、松子仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 香辛料（辣椒粉、花椒、八角、孜然、小茴香、肉桂、月桂叶、丁香、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 谷氨酸钠符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.30 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.34 鲜辣椒、洋葱、蒜、葱、姜应清洁、卫生、无污染、腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.35 牛肉精粉、老干妈豆豉精油、炸辣椒精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.37 香椿应清洁、卫生，无污染无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	≤ 15.0	GB 5009.44
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	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 1、a 指标仅适用于未使用发酵型配料（郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳）的产品检测； 2、b 指标仅适用于添加此种添加剂的产品； 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, 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	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
注：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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价〔适用于含油型的产品且未使用发酵型配料（郫县豆瓣（豆瓣酱）、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳）的产品〕、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻香油中的一种或几种）、花生、鲜辣椒、剁辣椒（粉碎）、豆豉、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、复合调味料（西瓜、黄豆、面粉、食用盐、草果、姜、丁香、桂皮、高良姜、八角）、番茄酱、牛肉（清洗、切丁或切块）、猪肉（清洗、粉碎）、香菇（清洗、切丁或切块）、平菇（清洗、去根、粉碎或切丁）、金针菇（清洗、去根、粉碎或切断）、杏鲍菇（清洗、去根、粉碎）、香椿、大豆、大豆蛋白、胡萝卜、小米辣、洋葱、葱、姜、蒜、葵花籽仁、核桃仁、腰果仁、松子仁、杏仁、白芝麻、白砂糖、食用盐、酵母抽提物、香辛料（辣椒粉、花椒、八角、孜然、小茴香、肉桂、月桂叶、丁香、肉豆蔻中的一种或几种）中的几种为主要原料，加入谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、牛肉精粉、老干妈豆豉精油、炸辣椒精油中的一种或多种，经预处理、调配、炒制、灌装、杀菌、包装加工而成的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》的有关规定，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》、《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

鹤壁椿日食品科技有限公司