



413101S-2022



村上村（河南）生态农业开发有限公司企业标准

Q/CSC 0001S-2022

黄豆调味料（半固态复合调味料）

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

村上村（河南）生态农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由村上村（河南）生态农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴怀举。

H N
Q B

黄豆调味料（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了黄豆调味料（半固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆为主要原料，经清洗、浸泡、过滤，大豆油经加热，添加生姜、蒜末（大蒜），炒制，再添加黄豆、辣椒、孜然、八角、食用盐、十三香调味料，经熬制、冷却、包装加工而成的含有两种以上调味品的即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 蒜末应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.5 辣椒、孜然、八角、十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	半固态状	取样品置于洁净的烧杯中，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	具有本品应具有的色泽	
气、滋 味	具有产品特有气味和滋味，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	≤ 25	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
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
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

本标准适用于以黄豆为主要原料，经清洗、浸泡、过滤，大豆油经加热，添加生姜、蒜末（大蒜），炒制，再添加黄豆、辣椒、孜然、八角、食用盐、十三香调味料，经熬制、冷却、包装加工而成的含有两种以上调味品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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

村上村（河南）生态农业开发有限公司