



410286S-2022



河南富来顺酱菜食品有限公司企业标准

Q/HFS 0002S-2022

半固态调味酱（半固态复合调味料）

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

河南富来顺酱菜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南富来顺酱菜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑义祥。

H N

Q B

半固态调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了半固态调味酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、小麦粉、生活饮用水为主要原料，黄豆经清洗、蒸煮，均匀裹上小麦粉，自然发酵；添加西瓜（经清洗、去皮、切块）、艮瓜（又名菜瓜，经清洗、去皮、切块）、胡萝卜（经清洗、切块）、白萝卜（经清洗、切块）、茄子（经清洗、切块）中的一种，再加入葱、姜、白砂糖、白酒、大豆油、食用盐、生活饮用水、花椒、八角、桂皮、丁香、肉豆蔻、高良姜、白芷、小茴香、味精、鸡精为辅料；经配料、混合、二次发酵（温度控制在 36-38℃）、使用大豆油进行油炸、灌装、密封、包装加工制成的半固态调味酱（半固态复合调味料）。

根据原辅料不同可以分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 西瓜应符合 GH/T 1153 的规定。
- 2.1.5 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 茄子应符合 NY/T 581 的规定。
- 2.1.8 艮瓜、白萝卜应新鲜、卫生，无虫害、无腐烂变质，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.13 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.14 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.18 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.19 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 肉豆蔻、高良姜、白芷、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一版的规定。

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	具有原料固有的性状、半固态	从样品抽取一罐，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1: 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 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆、小麦粉、生活饮用水为主要原料，黄豆经清洗、蒸煮，均匀裹上小麦粉，自然发酵；添加西瓜（经清洗、去皮、切块）、艮瓜（又名菜瓜，经清洗、去皮、切块）、胡萝卜（经清洗、切块）、白萝卜（经清洗、切块）、茄子（经清洗、切块）中的一种，再加入葱、姜、白砂糖、白酒、大豆油、食用盐、生活饮用水、花椒、八角、桂皮、丁香、肉豆蔻、高良姜、白芷、小茴香、味精、鸡精为辅料；经配料、混合、二次发酵（温度控制在 36-38℃）、使用大豆油进行油炸、灌装、密封、包装加工制成的半固态调味酱（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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

河南富来顺酱菜食品有限公司