



410028S-2022



河南胖嫂食品有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2022

---

# 半固态复合调味料

2022-01-05 发布

2022-01-05 实施

---

河南胖嫂食品有限公司 发布

## 前　　言

本标准由河南胖嫂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩秀华、尹爽月、张伟花。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0001S-2021。

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。

本标准适用于以花菇、非转基因大豆油、豆豉、甜面酱、郫县豆瓣酱、黄豆酱、芝麻酱、芥菜丝、牛肉、鸡肉、大蒜、韭菜花、生活饮用水、香菇精（食用香精）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、黄豆、芝麻、花生、辣椒、藤椒、花椒、米酒、料酒、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、香辛料（山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱、甘草、荜拔、当归、香茅、高良姜、香豆蔻、香茅兰、芫荽籽、孜然、小葱、姜中的一种或几种）中的几种为原料，添加辣椒红、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、调配、炒制或熬制、包装而成的包含两种及以上调味料的即食半固态复合调味料。

根据添加辅料不同产品可分为：花菇酱、牛肉酱、鸡肉酱、瓜豆酱、黄豆调味酱、蒜蓉酱、酱乳菇（半固态复合调味料）、酱菇筋（半固态复合调味料）、辣椒酱、韭花酱、芝麻调味酱、酱芥丝（半固态复合调味料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 非转基因大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 鸡肉应符合 NY/T 631 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.9 韭菜花应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 香菇精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.19 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.20 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.25 花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.26 香辛料（山柰、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱、甘草、荜拔、当归、香茅、高良姜、香豆蔻、香茅兰、芫荽籽、孜然、小葱、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 苯甲酸钠应符合 1886.184 的规定。
- 2.1.31 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.32 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.33 芥菜丝应符合 SB/T 10439 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    | 半固态酱状              | 从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、 |
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽         | 色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱                     |
| 滋味、气味 | 具有每种产品固有的滋味、气味，无异味 | 口，品其滋味                                 |
| 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，%               | ≤ 65   | GB 5009.3  |
| 食用盐（以NaCl计），g/100g | ≤ 17.0 | GB 5009.44 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg   | ≤ 0.5  | GB 5009.11 |

|                                  |   |      |             |
|----------------------------------|---|------|-------------|
| *铅 (以 Pb 计) , mg/kg              | ≤ | 0.8  | GB 5009.12  |
| 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 | GB 5009.227 |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计) , g/kg | ≤ | 1.0  | GB 5009.28  |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计) , g/kg | ≤ | 1.0  | GB 5009.28  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg     | ≤ | 5.0  | GB 5009.22  |

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;  
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 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, CFU/g                    | 5          | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 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        |
| <sup>b</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g | 5          | 0 | 0               | -               | GB 4789.30        |
| <sup>d</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g    | 5          | 0 | 0               | -               | GB 4789.6         |

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;  
b 仅适用于鸡肉酱、牛肉酱;  
d 仅适用于牛肉酱。

## 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 生产加工过程中的卫生要求

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、食用盐、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以花菇、非转基因大豆油、豆豉、甜面酱、郫县豆瓣酱、黄豆酱、芝麻酱、芥菜丝、牛肉、鸡肉、大蒜、韭菜花、生活饮用水、香菇精（食用香精）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、黄豆、芝麻、花生、辣椒、藤椒、花椒、米酒、料酒、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、香辛料（山奈、草果、丁香、砂仁、月桂叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱、甘草、荜拔、当归、香茅、高良姜、香豆蔻、香茅兰、芫荽籽、孜然、小葱、姜中的一种或几种）中的几种为原料，添加辣椒红、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、调配、炒制或熬制、包装而成的包含两种及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》制定本企业标准，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。

河南胖嫂食品有限公司