



410318S-2022



河南豫园红汇生物科技有限公司企业标准

Q/HYY 0002S-2022

半固态调味酱

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南豫园红汇生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南豫园红汇生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：阮国伟。

H N
Q B

半固态调味酱

1 范围

本标准规定了半固态调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁棍山药（粉）、香菇（丁）、（脱水或鲜切）韭菜花、（脱水或鲜切）香椿、怀菊花、鲜辣椒或干辣椒、剁椒、西瓜酱、番茄酱、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、鸡肉、牛肉中的一种为主要原料，添加植物油（大豆油、花生油、葵花籽油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用牛油、鸡油中的一种或多种）、腐乳、甜面酱、葱、姜、蒜、洋葱、香辛料粉（黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或多种）、米酒、酿造食醋、食用盐、酿造酱油、味精（谷氨酸钠）、芝麻、花生、白砂糖、黄豆、小麦粉、蚝油、牛肉调味料、鸡粉调味料、生活饮用水、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、山梨酸钾、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、辣椒红、麦芽糊精、焦糖色、琥珀酸二钠、食用香精（鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味的一种或多种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、甜蜜素、D-异抗坏血酸、脱氢乙酸钠中的多种，经原料预处理、调配混合、熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态调味酱。

根据添加原料不同分为以下几种：山药酱、香菇酱、韭花酱、香椿酱、菊花酱、辣椒酱、剁椒酱、风味西瓜酱、鸡肉酱、牛肉酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 铁棍山药（粉）应符合 Q/WHJY 0001S 的规定。（附录 A）

2.1.3 香菇（丁）应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 韭菜花、香椿应符合 NY/T 1987 的规定。

2.1.5 脱水韭菜花、脱水香椿应符合 NY/T 1045 规定。

2.1.6 怀菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 鲜辣椒或干辣椒、剁椒应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害， 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 西瓜酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.10 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.11 豆豉应符合和 GB 2712 的规定。

2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.13 鸡肉、牛肉应符合GB 2707的规定。

2.1.14 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

- 2.1.15 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.19 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 葱、姜、蒜、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 香辛料粉（黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 米酒应符合 GB 2758 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 黄豆应符合 NY/T 954 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.42 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.44 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.47 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.48 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	浓稠状酱体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）（以环己基氨基磺酸），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （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；

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；

b 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用；

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, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； b 仅适用于添加肉制品的产品检测 d 仅适用于添加牛肉制品的产品检验。					

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群、酸价【仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用】、过氧化值（仅适用于含油型产品）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



温县怀健元生物科技有限公司企业标准

Q/WHJY0001S-2019

怀山药（铁棍山药）粉(粒)

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

温县怀健元生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由温县怀健元生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张小红、陈小红。

H N
Q B

怀山药（铁棍山药）粉(粒)

1 范围

本标准规定了怀山药（铁棍山药）粉(粒)的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以铁棍山药片为原料，经挑选、粉碎、炒制、粉碎、造粒（或不造粒）、分装封口、包装加工而成可即食的怀山药（铁棍山药）粉(粒)。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

铁棍山药片应符合 DBS41/009 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	粉状或颗粒状，无结块现象。	从样品中取出少许，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色	
气、滋味	具有山药应有的气味，味微甜，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	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

Q/WHJY0001S-2019

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
霉菌	5	2	50	10 ²	GB 4789. 15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10第二法
a 样品的采集和处理按GB 4789. 1的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品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 的要求；农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以铁棍山药（粉）、香菇（丁）、（脱水或鲜切）韭菜花、（脱水或鲜切）香椿、怀菊花、鲜辣椒或干辣椒、剁椒、西瓜酱、番茄酱、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、鸡肉、牛肉中的一种为主要原料，添加植物油（大豆油、花生油、葵花籽油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用牛油、鸡油中的一种或多种）、腐乳、甜面酱、葱、姜、蒜、洋葱、香辛料粉（黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或多种）、米酒、酿造食醋、食用盐、酿造酱油、味精（谷氨酸钠）、芝麻、花生、白砂糖、黄豆、小麦粉、蚝油、牛肉调味料、鸡粉调味料、生活饮用水、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、山梨酸钾、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、辣椒红、麦芽糊精、焦糖色、琥珀酸二钠、食用香精（鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味的一种或多种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、甜蜜素、D-异抗坏血酸、脱氢乙酸钠中的多种，经原料预处理、调配混合、熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态调味酱。

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《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。

河南豫园红汇生物科技有限公司