



410382S-2022



河南秾嘉食品产业有限公司企业标准

Q/HNJ 0010S-2022

---

# 半固态复合调味料

2022-02-07 发布

2022-02-07 实施

---

河南秾嘉食品产业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南稼嘉食品产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢培军、边传亮、聂朋歌。

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、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、棕榈油、精炼牛油、菜籽油、芝麻油、葱（经清洗、分切碎末）、姜（经清洗、分切碎末）、蒜（经清洗、分切碎末）、辣椒粉、黄豆酱、食用盐、老抽、生抽、味精、桂皮粉、孜然粉、郫县豆瓣酱、芝麻、花椒粉、鸡粉调味料、酵母抽提物、花生酱、芝麻酱、蚝油、白砂糖、番茄酱、黑胡椒粉、鸡精调味料、豆豉、辣椒酱、洋葱片中的几种为原料，添加辣椒红、维生素E、食用香精（浓香肉膏、浓香鸡膏、豆豉香精、香辣香精、红烧牛肉膏、爆葱香精、藤椒油香精、辣椒油香精、花椒油香精、麻椒油香精中的一种或几种）、谷氨酸钠中的一种或几种，经过配料、炒制、熬制、进入胶体磨磨制、冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原料不同分为不同的产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 精炼牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料、鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.14 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.18 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.19 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.20 桂皮粉应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.21 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.22 老抽、生抽应符合 GB/T 18187 和 GB 2717 的规定。

2.1.23 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.24 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.25 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.26 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.29 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

2.1.30 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.31 洋葱片应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，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	具有本品应有的气味和滋味、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
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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25.0	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

注：1、\*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 <sup>a</sup> 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	$10^2$	$10^3$	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、食用盐、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆油、棕榈油、精炼牛油、菜籽油、芝麻油、葱（经清洗、分切碎末）、姜（经清洗、分切碎末）、蒜（经清洗、分切碎末）、辣椒粉、黄豆酱、食用盐、老抽、生抽、味精、桂皮粉、孜然粉、郫县豆瓣酱、芝麻、花椒粉、鸡粉调味料、酵母抽提物、花生酱、芝麻酱、蚝油、白砂糖、番茄酱、黑胡椒粉、鸡精调味料、豆豉、辣椒酱、洋葱片中的几种为原料，添加辣椒红、维生素 E、食用香精（浓香肉膏、浓香鸡膏、豆豉香精、香辣香精、红烧牛肉膏、爆葱香精、藤椒油香精、辣椒油香精、花椒油香精、麻椒油香精中的一种或几种）、谷氨酸钠中的一种或几种，经过配料、炒制、熬制、进入胶体磨磨制、冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

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，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。

河南稼嘉食品产业有限公司

QB