



410596S-2022



河南卓鸿食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

河南卓鸿食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南卓鸿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王山峰、杨丽军。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、菜籽油、大豆油、花生油、大豆色拉油、小磨香油、辣椒油、花椒油、郫县豆瓣、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、蒜蓉（大蒜切碎）、大葱、姜、洋葱、印度椒、辣椒段、藤椒、芹菜、西红柿、番茄调味酱、酱腌菜（泡椒、泡姜、酸菜中的一种或几种）、香辛料【花椒、砂仁、八角、小茴香、大茴香、月桂叶（香叶）、豆蔻、草果、桂皮（肉桂）、罗汉果、甘草、白胡椒、黑胡椒、高良姜、荜茇、丁香、山奈、芫荽、肉豆蔻中的一种或几种】、胡椒粉、葱粉、姜粉、芝麻、大枣、枸杞子、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食醋、酱油、料酒、白酒、鸡精调味料中的几种为原料，经预处理、配料、炒制或熬制、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据产品配料不同分为：火锅底料（香辣火锅底料、麻辣火锅底料、酸辣火锅底料、酸甜火锅底料、酸菜火锅底料、牛油火锅底料、清油火锅底料、清汤火锅底料、番茄火锅底料、藤椒火锅底料、酱香火锅底料）、香辣酱、辣椒酱。

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 食用牛油、食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 小磨香油应符合 NY 68 的规定。

2.1.7 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.8 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。

2.1.9 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.10 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.11 豆豉应符合 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 蒜蓉、大葱、姜、洋葱、印度椒、辣椒段、藤椒、芹菜、西红柿应清洁、卫生，无腐烂、无异味、无杂质、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.15 酱腌菜（泡椒、泡姜、酸菜）应符合 GB 2714 的规定。

2.1.16 香辛料、胡椒粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 大枣、枸杞子、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	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 ^a (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
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a该指标不适用于含发酵型配料（郫县豆瓣、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱）的产品；

b该指标仅适用于添加山楂的产品。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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、食用盐、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、菜籽油、大豆油、花生油、大豆色拉油、小磨香油、辣椒油、花椒油、郫县豆瓣、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、蒜蓉（大蒜切碎）、大葱、姜、洋葱、印度椒、辣椒段、藤椒、芹菜、西红柿、番茄调味酱、酱腌菜（泡椒、泡姜、酸菜中的一种或几种）、香辛料【花椒、砂仁、八角、小茴香、大茴香、月桂叶（香叶）、豆蔻、草果、桂皮（肉桂）、罗汉果、甘草、白胡椒、黑胡椒、高良姜、荜茇、丁香、山奈、芫荽、肉豆蔻中的一种或几种】、胡椒粉、葱粉、姜粉、芝麻、大枣、枸杞子、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食醋、酱油、料酒、白酒、鸡精调味料中的几种为原料，经预处理、配料、炒制或熬制、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非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。

河南卓鸿食品有限公司