



412218S-2022



河南省同乐食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2022

臊子（半固态调味料）

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

河南省同乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省同乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：禄小山。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HTS 0002S-2021。

H N

Q B

臊子（半固态调味料）

1 范围

本标准规定了臊子（半固态调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、大豆蛋白制品（添加或不添加）为主要原料，经清洗、浸泡或不浸泡、解冻或不解冻、切丁或切块、熟制或不熟制，添加食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、豆瓣酱（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾）、香辛料（葱、姜、花椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜中的多种或全部）、鸡精调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）中的几种，加入或不加入山梨酸钾，经炒制、混合、冷却、包装、杀菌加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食臊子（半固态调味料）。

根据添加原辅料不同产品可分为：羊肉臊子、牛肉臊子、猪肉臊子、鸡肉臊子、大豆素肉臊子、复合味臊子。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 牛油、羊油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 豆瓣酱（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。

2.2 感官要求

面块感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	常温下固态，加热后呈半固态允许固液分层	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	滋味
-----	-----------	----

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, %	≤ 30	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), g/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 使用发酵型配料 (豆瓣酱) 的此项不适用; b 仅限添加该食品添加剂的产品检测;		

2.4 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

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; 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、水分、食用盐、酸价【使用发酵型配料 (豆瓣酱) 的此项不适用】、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、大豆蛋白制品（添加或不添加）为主要原料，经清洗、浸泡或不浸泡、解冻或不解冻、切丁或切块、熟制或不熟制，添加食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、豆瓣酱（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾）、香辛料（葱、姜、花椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜中的多种或全部）、鸡精调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）中的几种，加入或不加入山梨酸钾，经炒制、混合、冷却、包装、杀菌加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食臊子（半固态调味料）。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省同乐食品有限公司