



412310S-2022



河南省力鸣食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-08-22 发布

2022-08-22 实施

河南省力鸣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省力鸣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭东良。

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。

本标准适用于以黄豆酱为主要原料，添加大豆油、食用盐、白砂糖、葱、生姜、大蒜、香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、豆蔻、月桂叶、高良姜中的一种或几种）、香椿叶、花生碎、冰糖、味精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、混合、熬制、冷却或不冷却、灌装等加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同产品分为：麻辣味半固态复合调味料、五香味半固态复合调味料、香辣味半固态复合调味料、香椿味半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.6 葱、香椿叶应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.8 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。

2.1.9 香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、豆蔻、月桂叶、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 山梨酸钾符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 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
性 状	半固态	从样品中取出适量，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	具有产品固应有的色泽	
气、滋味	具有产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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 16	GB 5009.44
酸价（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
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
黄曲霉毒素B ₁ ，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。

a仅适用于添加该种防腐剂的产品，且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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆酱为主要原料，添加大豆油、食用盐、白砂糖、葱、生姜、大蒜、香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、豆蔻、月桂叶、高良姜中的一种或几种）、香椿叶、花生碎、冰糖、味精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理、配料、混合、熬制、冷却或不冷却、灌装等加工而成的包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。

河南省力鸣食品有限公司

H N

Q B