



412179S-2022



河南省淅川县豫宛调味品厂企业标准

Q/HXY 0002S-2022

半固态复合调味料

2022-08-08 发布

2022-08-08 实施

河南省淅川县豫宛调味品厂 发布

前 言

本标准由河南省淅川县豫宛调味品厂提出并起草。

本标准起草人：温景峰。

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要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香辛料【葱、姜、黑胡椒、辣椒、花椒、麻椒、草果、桂皮、丁香、小茴香、香叶（月桂叶）、八角、孜然】、黄豆酱、鸡精、剁椒、芝麻酱、味精、食用盐、白砂糖为主要原料，香辛料经挑拣或不挑拣、粉碎或不粉碎，加入大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、猪油、牛油熬制后，再加入黄豆酱、鸡精、剁椒、芝麻酱、味精、食用盐、白砂糖，经搅拌混合、包装而制成的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 香辛料【葱、姜、黑胡椒、辣椒、花椒、麻椒、草果、桂皮、丁香、小茴香、香叶（月桂叶）、八角、孜然】应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.3 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.4 剁椒应符合 SB/T 10439 的规定。

2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 猪油、牛油应符合 GB 10146 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，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、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
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	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 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。		

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 ^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	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: 1、a样品的采样及处理按GB 4789.1执行;					
2、n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 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

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、酸价、过氧化值、食用盐、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

本标准适用于以香辛料【葱、姜、黑胡椒、辣椒、花椒、麻椒、草果、桂皮、丁香、小茴香、香叶（月桂叶）、八角、孜然】、黄豆酱、鸡精、剁椒、芝麻酱、味精、食用盐、白砂糖为主要原料，香辛料经挑拣或不挑拣、粉碎或不粉碎，加入大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、猪油、牛油熬制后，再加入黄豆酱、鸡精、剁椒、芝麻酱、味精、食用盐、白砂糖，经搅拌混合、包装而制成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》的要求制订本企业标准，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。

河南省浙川县豫宛调味品厂

H N
Q B