



412641S-2022



河南伍佬食品有限公司企业标准

Q/HWL 0002S-2022

# 半固态调味料

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

河南伍佬食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南伍佬食品有限公司提出。

本标准由开封市食品药品检验所、中国检验认证集团河南有限公司和河南伍佬食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘闪闪、武延辉、种笑凡。

H N

Q B

# 半固态调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油为原料，添加麻椒粉、辣椒粉中的一种或全部，经配料、熟制、冷却、灌装、包装加工而成的即食半固态调味料。

## 2.1 原料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 麻椒粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

## 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 (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

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

产品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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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	100	1000	GB 4789.10
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 食品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

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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。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为原料，添加麻椒粉、辣椒粉中的一种或全部，经配料、熟制、冷却、灌装、包装加工而成的即食半固态调味料。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。

河南伍佬食品有限公司

Q B