



412729S-2022



开封初见你食品有限公司企业标准

Q/KCS 0003S-2022

风味香辣酱（半固态复合调 味料）

2022-09-27 发布

2022-09-27 实施

开封初见你食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封初见你食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：汤小军。

H N

Q B

风味香辣酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了风味香辣酱（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米辣椒、红线椒、牛肉、兔肉、鸡肉、花生仁、大蒜、洋葱、葱、芝麻、豆豉、橄榄菜、香辛料（胡椒、黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、丁香、孜然、月桂叶、桂皮中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、味精、鸡精、酱油、食醋、大豆油、葵花籽油、玉米胚芽油、花生油、芝麻香油、麻椒油、花椒油、生活饮用水、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、红曲红、辣椒红中的几种，经原料预处理、配料、混合、炒（熬）制、冷却、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的风味香辣酱（半固态复合调味料）。其中产品中脂肪含量大于 10% 的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。

产品根据添加原料不同可分为不同风味香辣酱：风味香辣酱、牛肉香辣酱、鸡肉香辣酱、兔肉香辣酱。

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 牛肉、兔肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 小米辣椒、红线椒应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 橄榄菜应符合 DBS44/014 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 玉米胚芽油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 麻椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.18 花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.19 香辛料（胡椒、黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、葱、姜、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、丁香、孜然、月桂叶、桂皮、洋葱中的一种或几种）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.22 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。

2.1.23 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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	≤ 35	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价(KOH)(以脂肪计) ^b , mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^b , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
 2、a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；
 3、b 酸价、过氧化值指标仅适用于含油型产品；其中使用发酵型配料和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品，酸价指标不适用；
 5、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 规定的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 4789.3 MPN 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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	

注: 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 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 其它要求

食品添加剂使用应符合 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群、酸价(仅适用于含油型产品, 且未使用发酵型配料和酸性配料的产品)、过氧化值(含油型)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小米辣椒、红线椒、牛肉、兔肉、鸡肉、花生仁、大蒜、洋葱、葱、芝麻、豆豉、橄榄菜、香辛料（胡椒、黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、丁香、孜然、月桂叶、桂皮中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、味精、鸡精、酱油、食醋、大豆油、葵花籽油、玉米胚芽油、花生油、芝麻香油、麻椒油、花椒油、生活饮用水、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、红曲红、辣椒红中的几种，经原料预处理、配料、混合、炒（熬）制、冷却、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的風味香辣醬（半固态复合调味料）。其中产品中脂肪含量大于 10% 的半固体复合调味料为含油型半固态复合调味料。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》和制订本标准，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。

开封初见你食品有限公司