



413845S-2023



漯河黑土风情食品科技有限公司企业标准

Q/LHSK 0001S-2023

# 半固态复合调味料

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

漯河黑土风情食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河黑土风情食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵福昌、李岳桦。

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。

本标准适用于以生活饮用水、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、蚝油、豆瓣酱、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、香辛料(葱、洋葱、姜、蒜、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、甘草、孜然、辣椒、丁香、月桂叶、香茅兰、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、山楂、荜拔中的一种或几种)、陈皮为原料,添加或不添加海鲜酱、骨髓浸膏,经预处理、配料、混合、熬制或不熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料即食或非即食半固态复合调味料。

根据添加原辅料不同可分为以下几种:火锅底料、风味酱料。

## 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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB 2712 的规定
- 2.1.6 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.7 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.8 海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.10 骨髓浸膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 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	从样品中随机取出适量,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,温开水漱口后,品其滋味,或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
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	≤ 25.0	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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

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

即食类产品的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	10 <sup>2</sup>	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

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、蚝油、豆瓣酱、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、香辛料(葱、洋葱、姜、蒜、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、甘草、孜然、辣椒、丁香、月桂叶、香茅兰、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、山楂、荜拔中的一种或几种)、陈皮为原料,添加或不添加海鲜酱、骨髓浸膏,经预处理、配料、混合、熬制或不熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料即食或非即食半固态复合调味料。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》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。

漯河黑土风情食品科技有限公司

Q B