



410144S-2023



郸城县华星调味品有限公司企业标准

Q/DHT 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

郸城县华星调味品有限公司 发布

前 言

本标准由郸城县华星调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：蔡文榜。

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。

本标准适用于以辣椒、鲜（冻）牛肉、香菇、葱、姜、大蒜、葵花籽仁、香辛料(辣椒、孜然、桂皮、八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、胡椒、蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种)中的几种为主要原料，经预处理，添加植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、花生、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、鸡精调味料、蚝油、豆豉、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、黄豆酱、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，经混合、炒制或熬制、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食和即食半固态复合调味料。

根据添加原辅料不同产品可分为以下几种：油辣椒、香辣辣椒酱、麻辣辣椒酱、香菇酱、五香香菇酱、香辣香菇酱、麻辣香菇酱、香辣牛肉酱、麻辣牛肉酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定
- 2.1.3 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 葱、姜、蒜应符合无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花生应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。

- 2.1.21 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.23 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.24 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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	≤ 30.0	GB 5009.44
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （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仅适用于未添加发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的检测；

b仅适用于添加该食品添加剂产品的检测；

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

即食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 ^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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
b 仅适用于添加牛肉产品的检测。					

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、酸价【仅适用于未添加发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如酿造食醋等）的产品】、过氧化值。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以辣椒、鲜(冻)牛肉、香菇、葱、姜、大蒜、葵花籽仁、香辛料(辣椒、孜然、桂皮、八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、胡椒、蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种)中的几种为主要原料,经预处理,添加植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种)、花生、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、鸡精调味料、蚝油、豆豉、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、黄豆酱、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种,经混合、炒制或熬制、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食和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》要求,制订了本企业标准,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。

郸城县华星调味品有限公司