



410218S-2023



河南永信食品有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2023

半固态调味酱

2023-01-30 发布

2023-01-30 实施

河南永信食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南永信食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：谭天龙。

本标准自发布实施日起替代Q/HYS 0003S-2019。

H N
Q B

半固态调味酱

1 范围

本标准规定了半固态调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜辣椒（青辣椒或红辣椒）或干辣椒、芝麻、花生仁、葵花籽、牛肉、鸡肉、食用鸡油、食用牛油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、棕榈油中的一种或几种）、莲藕、韭花、香菇、香辛料（葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒粉、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、酿造酱油、葡萄糖、食用盐中的几种为主要原料，辅以或不辅以海鲜酱、柱候酱、沙茶酱、香菇酱、大豆、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、山梨糖醇、木糖醇、番茄酱、酿造食醋、熟花生仁、熟芝麻、核桃仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、蚝油、料酒、麦芽糖、白酒、味精、平菇、杏鲍菇、冰糖、咖喱粉、泡椒、酸梅酱、火锅底料、大豆蛋白素肉、西瓜、大马哈鱼子、生活饮用水中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经破碎或不破碎、加热熬炒、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的含有两种以上调味品的半固态调味料（包含即食和非即食）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：辣椒酱、复合辣椒酱、香辣酱、香辣莲藕酱、香辣五仁酱、香辣食用菌酱、香辣韭花酱、香辣牛肉酱、香辣鸡肉酱、香辣香菇酱、香辣瓜子酱、香辣豆豉酱、蒜蓉青椒酱、烧椒酱、香辣藤椒酱、复合风味酱、香辣素肉酱、香辣西瓜酱、鸡公煲酱、炒菜酱、炖肉酱、凉皮（粉皮）酱、火锅底料、香辣番茄酱、辣椒沙拉酱、鱼子风味酱、复合芝麻酱、海鲜风味酱、复合水果酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜辣椒（青辣椒或红辣椒）、莲藕、韭花应清洁、卫生、无污染、无霉变；同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 大豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 花生仁、熟花生仁、熟芝麻、葵花籽、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.7 食用牛油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 十三香、海鲜酱、柱候酱、沙茶酱、香菇酱、火锅底料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.25 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.29 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.32 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.33 平菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.36 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.37 大豆蛋白素肉应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.38 西瓜应符合 GH/T 1153 的规定。
- 2.1.39 大马哈鱼子应符合 GB/T 19853 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 酸梅酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.42 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.45 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.46 生活饮用水应符合 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	半固态酱状	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味, 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	
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	15	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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	10	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
酸价 ^b （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
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适于原料中使用该添加剂的产品；			
注 3：b 指标不适合配料中使用发酵型配料（甜面酱、豆瓣酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋）的产品；			
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

即食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 ^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 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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
注 2: b 指标仅适用于主要原料中使用牛肉的产品; c 指标仅适用于主要原料中使:牛肉、鸡肉的产品。					

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅适用于即食产品)、大肠菌群(仅适用于即食产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒（青辣椒或红辣椒）或干辣椒、芝麻、花生仁、葵花籽、牛肉、鸡肉、食用鸡油、食用牛油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、棕榈油中的一种或几种）、莲藕、韭花、香菇、香辛料（葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒粉、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、酿造酱油、葡萄糖、食用盐中的几种为主要原料，辅以或不辅以海鲜酱、柱候酱、沙茶酱、香菇酱、大豆、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、山梨糖醇、木糖醇、番茄酱、酿造食醋、熟花生仁、熟芝麻、核桃仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、蚝油、料酒、麦芽糖、白酒、味精、平菇、杏鲍菇、冰糖、咖喱粉、泡椒、酸梅酱、火锅底料、大豆蛋白素肉、西瓜、大马哈鱼子、生活饮用水中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、海鲜味香精、螺肉香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经破碎或不破碎、加热熬炒、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的含有两种以上调味品的半固态调味料（包含即食和非即食）。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。

河南永信食品有限公司