



410924S-2023



河南省香胖食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2023

半固态调味料

2023-04-18 发布

2023-04-18 实施

河南省香胖食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香胖食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范瑞德。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXS 0002S-2018（备案号：411205S-2018）。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以动物油（牛油、羊油、鸡油中的一种）、大豆油、棕榈油、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、姜（去皮、清洗、粉碎）、蒜（去皮、清洗、粉碎）、葱（清洗、粉碎）、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、黑胡椒、麻椒、高良姜、小茴香、白胡椒、桂皮中的几种，进行拣选、粉碎）、陈皮（拣选、粉碎）、虾皮为原料，经配料、熬制、冷却、灌装、分装、包装而成的非即食半固态调味料。

根据原辅料使用不同，分为羊肉原味半固态调味料、羊肉香辣味半固态调味料、牛肉原味半固态调味料、牛肉香辣味半固态调味料、鸡汁原味半固态调味料、鸡汁麻辣味半固态调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 动物油（牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 小茴香、陈皮、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.9 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.15 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.16 麻椒应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.17 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.18 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.19 虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 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	具有原料固有的性状	从样品中取出一袋，倒入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料固有的色泽	
气 味、滋味	具有该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
水分（干燥失重），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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，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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1：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

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以动物油（牛油、羊油、鸡油中的一种）、大豆油、棕榈油、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、姜（去皮、清洗、粉碎）、蒜（去皮、清洗、粉碎）、葱（清洗、粉碎）、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、黑胡椒、麻椒、高良姜、小茴香、白胡椒、桂皮中的几种，进行拣选、粉碎）、陈皮（拣选、粉碎）、虾皮为原料，经配料、熬制、冷却、灌装、分装、包装而成的非即食半固态调味料。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》的有关规定，参照相关要求制定本企业标准，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。

河南省香胖食品有限公司

H N
Q B