



410651S-2023



河南雨鹿健康产业发展有限公司企业标准

Q/HNYL 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-04-03 发布

2023-04-03 实施

河南雨鹿健康产业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南雨鹿健康产业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋海臣。

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。

本标准适用于以鹿肉（养殖梅花鹿）为原料，加入香菇、葱、辣椒、麻椒、生姜、黄豆酱中的几种，经（菜籽油）炒制或熬制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据工艺不同可分为：即食产品、非即食产品。

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鹿肉（养殖梅花鹿）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4菜籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5葱、生姜、辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6麻椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7黄豆酱应符合 GB 2718 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 40	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
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
^a 不适用于使用黄豆酱的产品；		

*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	100	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 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 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价（不适用于使用黄豆酱的产品）、过氧化值；即食产品增加：菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鹿肉（养殖梅花鹿）为原料，加入香菇、葱、辣椒、麻椒、生姜、黄豆酱中的几种，经（菜籽油）炒制或熬制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的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》要求制订本企业标准，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。

南雨鹿健康产业发展有限公司