



411323S-2023

河南省星厨食品有限公司企业标准

Q/HXC 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

河南省星厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省星厨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：温铭楷。

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要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香辛料【葱、姜、黑胡椒、辣椒、花椒、麻椒、草果、桂皮、丁香、小茴香、香叶（月桂叶）、八角、孜然中的一种或几种】和黄豆酱、鸡精、剁椒、芝麻酱、味精、食用盐、白砂糖中的一种或几种为原料，香辛料经挑拣或不挑拣、粉碎或不粉碎，加入大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、猪油、牛油中的一种或几种熬制后，再加入黄豆酱、鸡精、剁椒、芝麻酱、味精、食用盐、白砂糖中的一种或几种，经搅拌混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料。

根据原料和配比不同分为：麻辣酱、香辣酱、凉拌酱、辣三丁酱、火锅料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 香辛料【葱、姜、黑胡椒、辣椒、花椒、麻椒、草果、桂皮、丁香、小茴香、香叶（月桂叶）、八角、孜然】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的 GB 2718 的规定。

2.1.3 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.4 剁椒应符合 SB/T 10439 的规定。

2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 猪油、牛油应符合 GB 10146 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、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	色泽、杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其 滋味。
----	-----------	-----------------------------------

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, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
^a 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
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
[*] 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
[*]铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a不适用于添加黄豆酱的半固态复合调味料。 ^b可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。		

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
注: 1、a样品的采样及处理按GB 4789.1执行; 2、n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 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

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、水分、酸价（不适用于添加黄豆酱的半固态复合调味料）、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香辛料【葱、姜、黑胡椒、辣椒、花椒、麻椒、草果、桂皮、丁香、小茴香、香叶（月桂叶）、八角、孜然中的一种或几种】和黄豆酱、鸡精、剁椒、芝麻酱、味精、食用盐、白砂糖中的一种或几种为原料，香辛料经挑拣或不挑拣、粉碎或不粉碎，加入大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、猪油、牛油中的一种或几种熬制后，再加入黄豆酱、鸡精、剁椒、芝麻酱、味精、食用盐、白砂糖中的一种或几种，经搅拌混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的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》的要求，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。

河南省星厨食品有限公司