



411513S-2023



河南省品之味食品有限公司企业标准

Q/HPS 0003S-2023

半固态复合调味料

2023-05-31 发布

2023-05-31 实施

河南省品之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省品之味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞云、郭莉、李宗海。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鸡肉（切碎并绞成肉泥）或牛肉（切碎并绞成肉泥）、生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖为主要原料，以麦芽糊精、食用玉米淀粉、呈味核苷酸二钠、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精中的一种或两种）、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶为辅料，添加或不添加八角粉、桂皮粉、辣椒粉、花椒粉，经配料、混合、高温熬制杀菌、均质加工而成的非即食半固态复合调味料。

根据原料不同可分为：鸡肉味半固态调味料和牛肉味半固态调味料

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉应符合 GB16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.6 八角粉、桂皮粉、辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.10 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精）应符合 GB 30616 的规定
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.17 蔗糖脂肪酸酯 GB 1886.27 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	半固体，酱状	用无色取样瓶或烧杯取样直接观察其色泽、性状，用鼻子

色泽	具有该产品特有的色泽	嗅其气味、或取样稀释成 5% 溶液嗅其气味，尝其滋味； 将 10-50g 试样按状态不同均匀置于白纸、烧杯、试管内， 于光线充足、无异味的环境中，辨其有无杂质。
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 25.0	GB5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以N计), g/100g	≥ 0.2	GB5009.5
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB2762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	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	30000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	1.5				GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌, 0/25g	不得检出				GB 4789.4
志贺氏菌, 0/25g	不得检出				GB 4789.5
金黄色葡萄球菌, 0/25g	不得检出				GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^a , 0/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分、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

本标准适用于以鸡肉（切碎并绞成肉泥）或牛肉（切碎并绞成肉泥）、生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖为主要原料，以麦芽糊精、食用玉米淀粉、呈味核苷酸二钠、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精中的一种或两种）、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶为辅料，添加或不添加八角粉、桂皮粉、辣椒粉、花椒粉，经配料、混合、高温熬制杀菌、均质加工而成的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》，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。

河南省品之味食品有限公司