



412044S-2023



淇县红娘食品加工厂企业标准

Q/QHS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

淇县红娘食品加工厂 发布

前 言

本标准由淇县红娘食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：王保生。

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。

本标准适用于以牛肉、干辣椒、黄豆、芝麻、花生仁、葵花籽仁、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油中的一种）、葱、姜、蒜、辣椒、鸡汁（以鸡架为原料，加饮用水熬制、过滤而成）中的几种为原料，辅以生活饮用水、酱油、料酒、食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、香辛料或料粉（八角、花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经预处理、配料、炒制或熬煮、灌装、包装加工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。

根据配方和生产工艺不同分为：牛肉酱、辣椒酱、鸡汁黄豆酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉、鸡架应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 黄豆、芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 葱、姜、蒜、辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.22 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有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, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
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
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）， 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
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加该食品添加剂的产品； 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

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
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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；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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌群总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛肉、干辣椒、黄豆、芝麻、花生仁、葵花籽仁、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油中的一种）、葱、姜、蒜、辣椒、鸡汁（以鸡架为原料，加饮用水熬制、过滤而成）中的几种为原料，辅以生活饮用水、酱油、料酒、食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、香辛料或料粉（八角、花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经预处理、配料、炒制或熬煮、灌装、包装加工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》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，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。

淇县红娘食品加工厂