



410062S-2024



河南省香胖食品有限公司企业标准

Q/HXS 0007S-2024

炸酱面拌料（半固态调味料）

2024-01-03 发布

2024-01-03 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 0007S-2023（备案号：411286S-2023）。

H N
Q B

炸酱面拌料（半固态调味料）

1 范围

本标准规定了炸酱面拌料（半固态调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、生活饮用水、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、小麦粉、白砂糖、食用盐、酿造酱油、调味料酒、蚝油、藤椒油、麻椒油、香菇、大葱、生姜、蒜、辣椒、香辛料【八角、小茴香、花椒、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、丁香、高良姜、荜拨、桂皮】、白芷、孜然、牛肉、鸡肉、牛油、鸡油、食用玉米淀粉、豆筋、味精、鸡精调味料、花生、芝麻中的几种为主要原料，添加或不添加山梨酸钾，经过预处理或不预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态调味料。

根据原辅料不同，可分为鸡汁蘑菇葱油拌面料（五香味）、鸡汁蘑菇葱油拌面料（香辣味）、鸡汁蘑菇葱油拌面料（藤椒味）、鸡汁蘑菇葱油拌面料（麻椒味）、牛肉蘑菇葱油拌面料（五香味）、牛肉蘑菇葱油拌面料（香辣味）、牛肉蘑菇葱油拌面料（藤椒味）、牛肉蘑菇葱油拌面料（麻椒味）、五香味炸酱面拌料、香辣味炸酱面拌料、藤椒味炸酱面拌料、麻椒味炸酱面拌料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.3 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.15 香辛料【小茴香、大葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、高良姜、荜拨】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.17 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

- 2.1.18 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.19 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定的规定。
- 2.1.23 豆筋应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.24 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 GB 4759 的规定。
- 2.1.28 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 大葱、生姜、蒜应新鲜清洁、无腐烂变质、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.32 藤椒油、麻椒油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 调味料酒应符合 SB/T 10416 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
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
酸价(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
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

Q/HXS 0007S-2024		
*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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以大豆油、菜籽油、生活饮用水、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、小麦粉、白砂糖、食用盐、酿造酱油、调味料酒、蚝油、藤椒油、麻椒油、香菇、大葱、生姜、蒜、辣椒、香辛料【八角、小茴香、花椒、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、丁香、高良姜、荜拔、桂皮】、白芷、孜然、牛肉、鸡肉、牛油、鸡油、食用玉米淀粉、豆筋、味精、鸡精调味料、花生、芝麻中的几种为主要原料，添加或不添加山梨酸钾，经过预处理或不预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态调味料。

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 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