

Q/HQL 0001S-2024



河南千里沃田食品科技有限公司企业标准

Q/HQL 0001S-2024

# 半固态复合调味料

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南千里沃田食品科技有限公司 发布

# 前 言

本标准由河南千里沃田食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄佳楠。

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。

本标准适用于以大豆油、浓缩牛肉汁、食用盐、洋葱粉为主要原料，添加或不添加番茄酱、黑胡椒碎、浓缩菌菇汁、酿造酱油、绵白糖、酿造食醋中的一种或多种，经配料、调配、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据添加的原辅料不同将产品分为：非即食黑胡椒复合调味酱、非即食番茄复合调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.2 黑胡椒碎应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 浓缩牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.5 浓缩菌菇汁应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 洋葱粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 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	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
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉变，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
酸价（以脂肪计）(KOH) <sup>a</sup> ，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup> ，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷 <sup>b</sup> （以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

注：1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；  
2、a 仅限于产品中脂肪含量大于 10% 的产品，其中酸价不适用于使用酸性配料（如食醋、酸度调节剂）的产品检测；  
3、b 可先测定总砷，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 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。

## 2.5 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。

## 2.6 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、食用盐、酸价[仅适用于产品中脂肪含量大于10%的产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（仅适用于产品中脂肪含量大于10%的产品）。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、浓缩牛肉汁、食用盐、洋葱粉为主要原料，添加或不添加番茄酱、黑胡椒碎、浓缩菌菇汁、酿造酱油、绵白糖、酿造食醋中的一种或多种，经配料、调配、包装加工而成的含两种或两种以上调味料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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南千里沃田食品科技有限公司