



411128S-2024



河南御膳杞道食品科技有限公司企业标准

Q/HYQS 0003S-2024

半固态复合调味料

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

河南御膳杞道食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南御膳杞道食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南御膳杞道食品科技有限公司。

本标准主要起草人：杜雅雅。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用棕榈油、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆色拉油、菜籽油、洋葱、大葱、大蒜、生姜、西红柿、食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、豆瓣酱、辣椒酱、泡姜、泡椒、酸菜（白菜、萝卜、豆角）、辣椒、酿造食醋、食用玉米淀粉、番茄酱、芝麻酱、花生酱、冰糖、乳酸、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种为原料，添加山梨酸钾、辛烯基琥珀酸淀粉钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、黑胡椒、白胡椒、麻椒）、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）、食品用香精中的一种或多种，经调配、熬制或煮制、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料和工艺不同分为：即食类半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.7 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.9 生姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.10 西红柿应干净清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.17 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.18 泡姜、泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.25 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.30 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.31 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.34 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、黑胡椒、白胡椒、麻椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.37 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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	≤ 30	GB 5009.44
酸价 ^a （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

山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
无机砷 ^c （以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：a 使用发酵型配料（豆酱）和酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。

注 3：b 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

注 4：c 可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷。

2.4 微生物限量

即食类产品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	100	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	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 食品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、食用盐、酸价【使用发酵型配料（豆酱）和酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用】、过氧化值、菌落总数【仅适用于即食类产品，使用发酵型配料（豆酱）的产品除外】、大肠菌群（仅适用于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

半固态复合调味料是以食用棕榈油、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆色拉油、菜籽油、洋葱、大葱、大蒜、生姜、西红柿、食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、豆瓣酱、辣椒酱、泡姜、泡椒、酸菜（白菜、萝卜、豆角）、辣椒、酿造食醋、食用玉米淀粉、番茄酱、芝麻酱、花生酱、冰糖、乳酸、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种为原料，添加山梨酸钾、辛烯基琥珀酸淀粉钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、黑胡椒、白胡椒、麻椒）、辣椒红、辣椒油树脂、维生素E(抗氧化剂)、食品用香精中的一种或多种，经调配、熬制或煮制、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。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。

河南御膳杞道食品科技有限公司