



411201S-2024



河南石氏食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2024

酥辣碎花生（半固态复合调味料）

2024-05-09 发布

2024-05-09 实施

河南石氏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南石氏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石国建。

H N
Q B

酥辣碎花生（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了酥辣碎花生（半固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒（清洗）、花生（熟制）为原料，经粉碎后、加入味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、食用盐，经配料、大豆油经加热、淋油、混合、灌装、贴标而成的即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合GB 5461和GB 2721的规定。

2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2721的规定。

2.1.3 大豆油应符合GB 1535和GB 2716的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.5 辣椒应符合GB/T 30382的规定。

2.1.6 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检测方法
性状	均匀一致的半固态	称取 50g 样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，然后用温水漱口，品其滋味，嗅其气味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	香辣可口，甜咸适中，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 规定

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分，g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
注：*铅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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	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	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 净含量与允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

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

编制说明

本标准适用于以辣椒（清洗）、花生（熟制）为原料，经粉碎后、加入味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、食用盐，经配料、大豆油经加热、淋油、混合、灌装、贴标而成的即食类半固态复合调味料。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南石氏食品有限公司