



411818S-2024



河南宋家将食品有限公司企业标准

Q/HSJJ 0001S-2024

半固态复合调味酱

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南宋家将食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南宋家将食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南宋家将食品有限公司、商丘市质量技术监督检验测试中心。

本标准起草人：李丰林、李迎锋、张益玮、朱单单、朱春霞。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSJJ 0001S-2023

H N
Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、牛肉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、西瓜、辣椒、冰糖、食用盐、味精、白砂糖、甜面酱、辣椒酱、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒】、鸡精调味料、大葱、姜中的几种为原料，添加或不添加苯甲酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖中的一种或几种，经油炸、熬制、冷却、灌装、包装加工而制成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味酱。

根据添加原料不同分为以下几种：辣椒酱豆（半固态复合调味酱）、西瓜酱豆（半固态复合调味酱）、红油辣子（半固态复合调味酱）、牛肉酱（半固态复合调味酱）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.10 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。

2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.12 冰糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.13 香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.16 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 20	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
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产品的检验； 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

即食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 中平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	5	2	100	1000	GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	5	2	100	1000	
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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 仅适用于添加牛肉制品的产品检验; c 仅适用于添加肉制品的产品检测					

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、菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、牛肉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、西瓜、辣椒、冰糖、食用盐、味精、白砂糖、甜面酱、辣椒酱、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、葱、月桂叶、桂皮、洋葱、姜黄、山柰、白胡椒】、鸡精调味料、大葱、姜中的几种为原料，添加或不添加苯甲酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖中的一种或几种，经油炸、熬制、冷却、灌装、包装加工而制成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味酱。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》的规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》、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。

河南宋家将食品有限公司