



410054S-2025



河南省红日子食品有限公司企业标准

Q/HHRZ 0002S-2025

半固态复合调味料

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

河南省红日子食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省红日子食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈君福。

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。

本标准适用于以干辣椒、西红柿咸胚、辣椒咸胚、蚕豆瓣酱（甜瓣子）、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、米糠油中的一种或几种）中的两种以上为原料，添加生活饮用水，添加或不添加味精、小麦粉、苯甲酸钠、黄原胶、柠檬酸、糖精钠、日落黄中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配（搅拌混合）、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

产品根据配料不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 干辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 西红柿咸胚、辣椒咸胚应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 蚕豆瓣酱（甜瓣子）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 米糠油应符合 GB/T 19112 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 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，无霉变 | 从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘或烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有产品固有的气味和滋味，咸淡适口，无异味，无异嗅 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

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 |
|---|--------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 70.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 22.0 | GB 5009.44 |
| ^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| ^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| ^b 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| ^b 糖精钠 (以糖精计), g/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.28 |
| ^b 日落黄, g/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.35 |
| ^c 无机砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |
| ^a 仅适用于添加食用植物油的产品。 | | |
| ^b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 | | |
| ^c 可先测定总砷, 当总砷含量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 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价(含有食用植物油的产品)、过氧化值(含有食用植物油的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干辣椒、西红柿咸胚、辣椒咸胚、蚕豆瓣酱（甜瓣子）、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、米糠油中的一种或几种）中的两种以上为原料，添加生活饮用水，添加或不添加味精、小麦粉、苯甲酸钠、黄原胶、柠檬酸、糖精钠、日落黄中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配（搅拌混合）、包装加工而成的包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》的要求，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。

河南省红日子食品有限公司

H H N N
Q B