

Q/HJYT 0001S-2025



河南酱元堂食品有限公司企业标准

Q/HJYT 0001S-2025

半固态复合调味酱

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

河南酱元堂食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南酱元堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:杨学正。

本标准自发布实施日起替代Q/HJYT 0001S-2024。

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、小麦粉、生活饮用水为主要原料，经挑选、清洗、蒸煮，拌入小麦粉，发酵制曲；添加西瓜（经清洗、去皮、切块）、葱、姜、花生、白砂糖、冰糖、大豆油、食用盐、花椒、辣椒（粉）、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）、味精、鸡精、山梨酸钾、苯甲酸钠中几种；经配料、混合、晾晒或不晾晒、加料炒制或不炒制、灌装、杀菌、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的即食和非即食半固态复合调味酱。

根据原辅料不同及食用方式不同，产品分类为：即食类半固态复合调味酱、非即食类半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 西瓜应符合 GH/T 1153 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.17 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一版的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.22冰糖应符合 GB/T 35883 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
色 泽	淡黄色至棕黄色	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
滋味与气味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
性 状	酱状或具有产品应有的性状	
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
水分, % \leq	60.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g \leq	4.0	GB 5009.229
食用盐(以 NaCl 计), % \leq	20.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计）, mg/kg \leq	0.1	GB 5009.11
过氧化值（以脂肪计）, g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）, g/kg \leq	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）, g/kg \leq	1.0	GB 5009.28
*铅（以 Pb 计）, mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 仅适用于添加该食品添加剂的产品； 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	10^2	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：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 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆、小麦粉、生活饮用水为主要原料，经挑选、清洗、蒸煮，拌入小麦粉，发酵制曲；添加西瓜（经清洗、去皮、切块）、葱、姜、花生、白砂糖、冰糖、大豆油、食用盐、花椒、辣椒（粉）、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）、味精、鸡精、山梨酸钾、苯甲酸钠中几种；经配料、混合、晾晒或不晾晒、加料炒制或不炒制、灌装、杀菌、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的即食和非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，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。

河南酱元堂食品有限公司