



412629S-2025



河南省方城烩面食品有限公司企业标准

Q/HFS 0002S-2025

臊子(半固态复合调味料)

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南省方城烩面食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省方城烩面食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省方城烩面食品有限公司。

本标准主要起草人：张清锋。

H N

Q B

臊子(半固态复合调味料)

1 范围

本标准规定了臊子(半固态复合调味料)的分类、要求,以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜(冻)畜、禽(牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种)及其副产品(肝、肺、肚、肠、心、蹄子、耳、尾、舌头、肾中的一种或几种)、食用动物油(牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种)、骨素、大豆蛋白制品中的一种或几种为主要原料,辅以食用盐、白砂糖、辣椒粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、大葱、生姜、洋葱、蒜、香菜、香辛料或料粉(生姜粉、八角粉、花椒粉、大蒜粉、花椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜中的几种)、红油豆瓣酱(红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾)、豆瓣酱、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、食品用香精、酵母抽提物、单,双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、黄原胶、瓜尔胶中的几种,加入或不加入山梨酸钾,经原料预处理(清洗、浸泡或不浸泡、解冻或不解冻、切丁或切块、熟制或不熟制)或不预处理、炒制、混合、冷却、包装、杀菌加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食臊子(半固态复合调味料)。

根据配料不同产品可分为:羊肉臊子、羊杂臊子、羊油臊子、牛肉臊子、牛杂臊子、牛油臊子、猪肉臊子、猪杂臊子、鸡肉臊子、鸡杂臊子、大豆素肉臊子、复合臊子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜、禽(牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉)及其副产品(肝、肺、肚、肠、心、蹄子、耳、尾、舌头、肾)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 牛油、羊油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 红油豆瓣酱(红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾)应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.12 大葱、生姜、洋葱、蒜、香菜应清洁、卫生;无污染、无病虫害、无杂质,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.17 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.18 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.19 水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 骨素应符合 NY/T 7718 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.27 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性状	常温下固态，加热后呈半固态允许固液分层	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 30	GB 5009.3
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 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 使用发酵型配料（豆瓣酱）的此项不适用； b 仅限添加该食品添加剂的产品检测； c 仅限于添加酸水解植物蛋白液、水解植物蛋白粉的产品。			

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	10 ²	GB 4789.3
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 附调味包的产品将面制品和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对面制品进行检验。					

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；外购料包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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【使用发酵型配料（豆瓣酱）的此项不适用】、过氧化值、菌落总数（适用于即食产品）、大肠菌群（适用于即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）畜、禽（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）及其副产品（肝、肺、肚、肠、心、蹄子、耳、尾、舌头、肾中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、骨素、大豆蛋白制品中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、白砂糖、辣椒粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、大葱、生姜、洋葱、蒜、香菜、香辛料或料粉（生姜粉、八角粉、花椒粉、大蒜粉、花椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜中的几种）、红油豆瓣酱（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾）、豆瓣酱、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精、酵母抽提物、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、黄原胶、瓜尔胶中的几种，加入或不加入山梨酸钾，经原料预处理（清洗、浸泡或不浸泡、解冻或不解冻、切丁或切块、熟制或不熟制）或不预处理、炒制、混合、冷却、包装、杀菌加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食臊子（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，根据 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。

河南省方城烩面食品有限公司

QB