



412220S-2026

河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0011S-2026

鲜椒肉蛋复合佐餐料

2026-07-31 发布

2026-07-31 实施

河南三明食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南三明食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南三明食品有限公司。

本标准主要起草人：张付仓、魏亚丽、闵景华。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HSS 0011S-2025（备案号412225S-2025）。

H N
Q B

鲜椒肉蛋复合佐餐料

1 范围

本标准规定了鲜椒肉蛋复合佐餐料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以猪肉、鲜辣椒、鸡蛋为原料，添加盐渍辣椒、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、蚝油、甜面酱、番茄酱、酿造酱油、芝麻酱、花生酱、白砂糖、味精、大葱、大蒜、洋葱、鸡蛋、大豆油、菜籽油、猪油、鸡油、芝麻油、花生油、鸡精调味料、食用盐、黄酒、酿造食醋、鸡粉调味料、酵母抽提物、松子、大豆蛋白、十三香、八角、花椒、小茴香、肉桂、黑胡椒、高良姜、橘皮、肉豆蔻、砂仁、丁香、干姜、甘草、白芷中的一种或几种，加入或不加入香菇、金针菇、海鲜菇、杏鲍菇、平菇、松茸、茶树菇、黑木耳、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、泡小米辣中的一种或多种）、芝麻、花生、蜂蜜、干贝、虾米、牛肉、纯净水中的一种或多种，添加或不添加食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、双乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或多种，经过预处理、配料、混合搅拌、熬制、灌装、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却包装而制成的含五种或五种以上调味料的即食鲜椒肉蛋复合佐餐料（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉应符合GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜辣椒应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 盐渍辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB/T 42464的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合GB/T 24399 和GB 2718的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合 GB/T 21999 或GB 10133的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 花生酱应符合 LS/T 3311或QB/T 1733.4或NY/T 958的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.14 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.15 大葱、大蒜、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合GB/T 1535 和GB 2716 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合GB/T 1536 和GB 2716 的规定。
- 2.1.19 猪油、鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.20 芝麻油GB/T 8233和GB 2716 的规定。
- 2.1.21 花生油GB/T 1534和GB 2716 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352的规定。

2.1.23食用盐应符合 GB/T 5461 和GB 2721 的规定。

2.1.24黄酒应符合GB/T 13662的规定。

2.1.25酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。

2.1.26鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.27酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.28松子应符合GB 19300的规定。

2.1.29大豆蛋白应符合SB/T 10649的规定。

2.1.30十三香、八角、花椒、小茴香、肉桂、黑胡椒、高良姜、橘皮、肉豆蔻、砂仁、丁香、干姜、甘草应符合 GB/T 15691的规定。

2.1.31白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.32香菇、金针菇、海鲜菇、杏鲍菇、平菇、松茸、茶树菇、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.33酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.34芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.35花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.36蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.37虾米应符合 SC/T 3204的规定。

2.1.38干贝应符合 SC/T 3207的规定。

2.1.39牛肉应符合GB 2707 的规定。

2.1.40纯净水应符合GB 17324的规定。

2.1.41生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.42食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.43柠檬酸应符合1886.235的规定。

2.1.44柠檬酸钠应符合1886.25的规定。

2.1.45黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.46羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

2.1.47乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932的规定。

2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.49辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

2.1.50辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。

2.1.51山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。

2.1.52双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.53 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.54乳酸链球菌素应符合GB 1886.231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
形状	流动酱状	从样品中取出10g，倒入一洁净白色瓷盘

色泽	红褐色至深褐色，油润有光泽	中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味	具有浓郁的鲜味和肉香，无异味	
滋味	味咸，具有本品特有的风味，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），g/100g ≤	15.0	GB 5009.44
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
^b 双乙酸钠，g/kg ≤	10	GB 5009.277

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a不适用使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如番茄酱、酿造食醋、酸度调节剂等）的产品；

b仅适用于使用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

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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN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
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

注：a 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

应符合JJF 1070的规定。

2.6 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；兽药残留限量应符合GB 31650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、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以猪肉、鲜辣椒、鸡蛋为原料，添加盐渍辣椒、郫县豆瓣、豆豉、黄豆酱、蚝油、甜面酱、番茄酱、酿造酱油、芝麻酱、花生酱、白砂糖、味精、大葱、大蒜、洋葱、鸡蛋、大豆油、菜籽油、猪油、鸡油、芝麻油、花生油、鸡精调味料、食用盐、黄酒、酿造食醋、鸡粉调味料、酵母抽提物、松子、大豆蛋白、十三香、八角、花椒、小茴香、肉桂、黑胡椒、高良姜、橘皮、肉豆蔻、砂仁、丁香、干姜、甘草、白芷中的一种或几种，加入或不加入香菇、金针菇、海鲜菇、杏鲍菇、平菇、松茸、茶树菇、黑木耳、酱腌菜（泡辣椒、泡姜、泡小米辣中的一种或多种）、芝麻、花生、蜂蜜、干贝、虾米、牛肉、纯净水中的一种或多种，添加或不添加食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、双乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或多种，经过预处理、配料、混合搅拌、熬制、灌装、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却包装而制成的含五种或五种以上调味料的即食鲜椒肉蛋复合佐餐料（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 GB 31644《食品安全国家标准复合调味料》要求制订本企业标准，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。

河南三明食品有限公司

QB