



412585S-2017



河南御膳房调味品有限公司企业标准

Q/HYT 0001S-2017

半固态调味料

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

河南御膳房调味品有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》规定起草。

本标准由河南御膳房调味品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：高合峰。

本标准自实施之日起代替 Q/HYT 0001S-2016。

与原标准相比，本标准内容有如下变化：

—增加了范围；

—更新了规范性引用文件；

—增加了产品分类；

—修改了原料要求。

—修改了理化指标。

H N
Q B

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、番茄酱、香菇、甜面酱、豆瓣酱、大豆油、白砂糖、谷氨酸钠、食用醋、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、黑胡椒、辣椒、洋葱、葱、姜、大蒜、孜然、花椒、肉豆蔻、料酒、鸡蛋、芥末粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾其中的几种为原料，经预处理、调配、混合、炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而制成的半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 洋葱应符合 SB/T 10026 的规定。
- 2.1.10 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 姜应符合 SB/T 10160 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.18 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.19 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.20 肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2015 年 一部的规定。

2.1.21 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.22 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.23 酿造食醋、食用醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.24 鸡蛋应符合 SB/T 10277 和 GB 2749 的规定。

2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.26 芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.27 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.28 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 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	试验方法
色泽	具有本产品应有的色泽	从样品中取出 100g, 将内容物倒入洁净的烧杯中, 在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味。
气味	具有半固态调味料特有的香味, 无异味	
滋味	具有与该品种相应的香味和鲜爽辣味, 咸淡适口, 无异	
性状	半固态	
杂质	无肉眼可见的杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指示

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 17	GB 5009.44
酸价(以脂肪计) ^a , mgKOH/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾(以山梨酸计) ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	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
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^c , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: ^a仅适用于含大豆油的产品

^b仅适用于含山梨酸钾的产品

^c仅适用于含苯甲酸钠的产品

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762

防腐剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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
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
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

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

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 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

含大豆油的产品出厂检验项目为感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌群总数、大肠菌群；不含大豆油的产品出厂检验项目为感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌群总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水、番茄酱、香菇、甜面酱、豆瓣酱、大豆油、白砂糖、谷氨酸钠、食用醋、酿造食醋、酿造酱油、食用盐、黑胡椒、辣椒、洋葱、葱、姜、大蒜、孜然、花椒、肉豆蔻、料酒、鸡蛋、芥末粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾其中的几种为原料，经调配、混合、炒制、冷却、灌装、杀菌、包装而制成的半固态调味料。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》有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》和 DBS 41/001《食品安全地方标准 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。

河南御膳房调味品有限公司

2017年09月29日

QB