



412597S-2017



河南宝天曼食品有限公司企业标准

Q/HBTM 0001S-2017

---

# 半固态调味料

2017-11-01 发布

2017-11-01 实施

---

河南宝天曼食品有限公司 发布

## 前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》规定起草。

本标准由河南宝天曼食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：古品。

本标准自发布实施日起替代 Q/HBTM 0001S-2017(2017-09-04 发布实施，备案号 412104S-2017)。

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产品的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以菜籽油、枸杞、香菇、黄豆酱、辣椒、芝麻、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、桂皮、姜、葱、草果、山奈、丁香、砂仁、孜然、甘草、八角、香叶、百里香、小茴香）、蛹虫草、人参（5年及5年以下人工种植）、山药、山楂、桂圆、黄精、桑葚子、酸枣仁、百合、茯苓（经浸泡）、酿造酱油、番茄调味酱、黑胡椒、味精、冰糖、蜂蜜、生活饮用水、黄原胶、苯甲酸钠其中的几种为原料，经预处理、配料、混合、炒制或煮制、过滤或不过滤、熬制或不熬制、灌装、杀菌或不杀菌、包装而制成的半固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.4 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

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

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.1.11 黑胡椒应符合 NY/T 455 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.17 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.19 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.20 姜应符合 GH/T 1172 的规定。

2.1.21 草果、山奈、丁香、砂仁、甘草、香叶、百里香、黄精、桑葺子、酸枣仁、百合、茯苓、桂圆、山药、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 版 第一部的规定。

2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.23 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.24 人参（5 年及 5 年以下人工种植）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17 号的规定。

2.1.25 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.26 冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。

2.1.27 蛹虫草应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）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性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
气味、滋味	具有半固态调味料特有的气味和滋味，无异味	
性状	半固态	
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 理化指示

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl) <sup>a</sup> , g/100g	≤ 17	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) <sup>a</sup> , mgKOH/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) <sup>a</sup> , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) <sup>a</sup> , 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 30	GB 5009.185

注 1: <sup>a</sup> 仅适用于除桂圆百合酱以外的其他产品  
注 2: <sup>b</sup> 仅适用于桂圆百合酱  
\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
霉菌 (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 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 的有关规定执行。

### 2.7 其他要求

食品添加剂使用应符合 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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

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

本标准适用于以菜籽油、枸杞、香菇、黄豆酱、辣椒、芝麻、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、桂皮、姜、葱、草果、山奈、丁香、砂仁、孜然、甘草、八角、香叶、百里香、小茴香）、蛹虫草、人参（5年及5年以下人工种植）、山药、山楂、桂圆、黄精、桑葚子、酸枣仁、百合、茯苓（经浸泡）、酿造酱油、番茄调味酱、黑胡椒、味精、冰糖、蜂蜜、生活饮用水、黄原胶、苯甲酸钠其中的几种为原料，经预处理、配料、混合、炒制或煮制、过滤或不过滤、熬制或不熬制、灌装、杀菌或不杀菌、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。

河南宝天曼食品有限公司

2017年08月03日