



413147S-2018



河南斯美特食品有限公司企业标准

Q/HSMT 0005S-2018

半固态复合调味料

2018-10-11 发布

2018-10-11 实施

河南斯美特食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南斯美特食品有限公司研究所提出并起草。

本标准适用于河南斯美特食品有限公司及分公司（河南斯美特食品有限公司岐山分公司、郴州斯美特食品有限公司、长春斯美特食品有限公司、周口斯美特食品有限公司）。

本标准起草人：王有利、孟繁有、杨峰伟、王书风。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以精炼棕榈油、食用盐、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、桂皮、肉豆蔻、辣椒、胡椒经过烘干、脱水大蒜、脱水姜片粉碎）为主要原料，添加经过清洗和斩拌的青葱、大蒜、洋葱、姜、牛肉、猪肉中的一种或多种，经油炸后，添加酱油、食醋、白砂糖、大豆油、料酒、芝麻油、菜籽油、蚝油、泡菜（青菜、水、食用盐、谷氨酸钠、辣椒、八角、花椒、小茴香、丁香、草果、桂皮、冰乙酸、柠檬酸、山梨酸钾）、辣椒酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、甜面酱、小龙虾精膏（虾肉提取物、水、麦芽糊精、食用盐、八角、花椒、小茴香、丁香、草果、桂皮、谷氨酸钠、黄原胶、食用香精、山梨酸钾）、鸡肉精膏（鸡肉提取物、水、酵母抽提物、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、谷氨酸钠、黄原胶、山梨酸钾、食用香精）、豆豉、芝麻、葡萄糖、动物油脂（精炼牛油、猪油、精炼鸡油），添加姜黄、辣椒红、焦糖色、乳酸、谷氨酸钠、食用香精（烤肉香基香精、洋葱精油香精、泡椒香精、厨味香精、烤牛肉香精、花椒精油香精、藤椒精油香精、辣椒精香精、浓香麻辣油香精、风味增香剂香精、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精），经调配、熬制，杀菌（110℃~115℃，30分钟~40分钟）、冷却、包装加工而成的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 精炼棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 鸡肉精膏、小龙虾精膏应符合 DBS 41/001 的规定。

2.1.3 青葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.4 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 和 NY/T 1193 的规定。

2.1.6 牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、桂皮、肉豆蔻、辣椒、胡椒）应符合 GB/T15691 的规定。

- 2.1.9 脱水大蒜应符合 GB8861 和 NY/T1081 的规定。
- 2.1.10 脱水姜片应符合 NY/T1073 和 NY/T1081 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 泡菜应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 食用香精（烤肉香基香精、洋葱精油香精、泡椒香精、厨味香精、烤牛肉香精、花椒精油香精、浓香麻辣油香精、风味增香剂香精、藤椒精油香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒精香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合 NY/T1070 的规定。
- 2.1.24 黄豆酱应符合 GB/T24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 番茄酱应符合 NY/T956 的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合 SB/T10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 豆豉应符合 GB2712 的规定。
- 2.1.28 芝麻应符合 GB/T11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB1886.34 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.32 精炼牛油、精炼鸡油、猪油应符合 GB10146 的规定。
- 2.1.33 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.34 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.36 生产用水应符合 GB 5749 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	具有原、辅料混合加工后特有的色泽	取约5g样品，放置在白色玻璃或白色瓷盘中，距离眼睛20cm处，进行目测，观其色泽、组织状态及有无外来杂质
组织状态	酱状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
气味和滋味	具有产品特有的滋味和气味，无不良气味	配制 1% 的样品溶液，嗅其气味，品尝其滋味

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	≤ 25.0	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
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
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	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定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 中 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	10^2	10^4	GB 4789.10 第二法
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>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 为微生物指标可接受水平限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

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, 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

半固态复合调味料是以精炼棕榈油、食用盐、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、桂皮、肉豆蔻、辣椒、胡椒经过烘干、脱水大蒜、脱水姜片粉碎）为主要原料，添加经过清洗和斩拌的青葱、大蒜、洋葱、姜、牛肉、猪肉中的一种或多种，经油炸后，添加酱油、食醋、白砂糖、大豆油、料酒、芝麻油、菜籽油、蚝油、泡菜（青菜、水、食用盐、谷氨酸钠、辣椒、八角、花椒、小茴香、丁香、草果、桂皮、冰乙酸、柠檬酸、山梨酸钾）、辣椒酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、甜面酱、小龙虾精膏（虾肉提取物、水、麦芽糊精、食用盐、八角、花椒、小茴香、丁香、草果、桂皮、谷氨酸钠、黄原胶、食用香精、山梨酸钾）、鸡肉精膏（鸡肉提取物、水、酵母抽提物、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、谷氨酸钠、黄原胶、山梨酸钾、食用香精）、豆豉、芝麻、葡萄糖、动物油脂（精炼牛油、猪油、精炼鸡油），添加姜黄、辣椒红、焦糖色、乳酸、谷氨酸钠、食用香精（烤肉香基香精、洋葱精油香精、泡椒香精、厨味香精、烤牛肉香精、花椒精油香精、藤椒精油香精、辣椒精香精、浓香麻辣油香精、风味增香剂香精、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精），经调配、熬制，杀菌（110℃~115℃，30分钟~40分钟）、冷却、包装加工而成的。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 DBS 41/001 等标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准GB 2762 的规定

河南斯美特食品有限公司