



410173S-2018



河南高盛食品技术开发有限公司企业标准

Q/HGS 0003S-2018

半固态复合调味料

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

河南高盛食品技术开发有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南高盛食品技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：雷西华、王丙黎、王淑萍。

与原标准相比，本标准有如下变化：

-标准编码由Q/HGS 0002S-2015修改为Q/HGS 0002S-2018；

-删除了部分规范性引用文件；

-删除了微生物指标；

-修改了试验方法；

-修改了出厂检验。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以牛、鸡、鸭、鸽的骨肉为原料，骨肉经蒸煮、绞碎、木瓜蛋白酶（来源于木瓜）酶解，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、桂皮、丁香、干姜片，经粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、鸽肉香精、牛骨汤风味香精、鸡骨汤风味香精、酱卤风味香精）、山梨酸钾、黄原胶、食用玉米淀粉，经调配、均质、灌装而成的非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.3 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 小茴香应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.6 牛、鸡、鸭、鸽的骨肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.9 木瓜蛋白酶应符合 GB1886.174 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 干姜片应符合 NY/T1073 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T30381 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 八角应符合 GB/T7652 的规定。
- 2.1.17 牛肉香精、鸡肉香精、鸽肉香精、牛骨汤风味香精、鸡骨汤风味香精、酱卤风味香精应符合 GB 30616 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	检测方法
性状		膏状	取 样 品，搅拌均匀 后倒入 150mL 的 玻 璃 烧 瓶 中，置于自然 光 条 件 下 用 肉 眼 观 察 其 性 状、色 泽、 杂 质，嗅 其 气 味，然后以温 开 水 漱 口，品 其 滋 味。
色泽		褐色	
气味	牛肉味半固态复合调味料	具有牛肉香气、无异味	
	鸡肉味半固态复合调味料	具有鸡肉特有香气、无异味	
	鸽肉味半固态复合调味料	具有鸽肉特有香气、无异味	
	大骨白汤半固态复合调味料	具有骨汤特有香气、无异味	
	麻辣味半固态复合调味料	具有麻辣辛香特有香气、无异味	
	酱卤味半固态复合调味料	具有酱卤风味的香气、无异味	
滋味	牛肉味半固态复合调味料	具有牛肉滋味、无异味	
	鸡肉味半固态复合调味料	具有鸡肉特有滋味、无异味	
	鸽肉味半固态复合调味料	具有鸽肉特有滋味、无异味	
	大骨白汤半固态复合调味料	具有骨汤特有滋味、无异味	
	麻辣味半固态复合调味料	具有麻辣辛香特有滋味、无异味	
	酱卤味半固态复合调味料	具有酱卤风味的滋味、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	检测方法
水分 g/100g	≤ 60	GB 5009. 3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 30	GB 5009. 44
总氮 (以N计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009. 5
谷氨酸钠, g/100g	≥ 2.0	SB/T10371 中 5. 2. 1
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB5009. 11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB5009. 22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB5009. 28
*铅的指标严于国标GB2762		

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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国家的相关产品规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛、鸡、鸭、鸽的骨肉为原料，骨肉经蒸煮、绞碎、木瓜蛋白酶（来源于木瓜）酶解，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、桂皮、丁香、干姜片，经粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、鸽肉香精、牛骨汤风味香精、鸡骨汤风味香精、酱卤风味香精）、山梨酸钾、黄原胶、食用玉米淀粉，经调配、均质、灌装而成的非即食半固态复合调味料。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DB11/516-2008 半固态（酱）调味品卫生要求，并结合生成实际制定而成，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

铅的指标严于国标 GB2762.

河南高盛食品技术开发有限公司