



413745S-2018



河南福香居食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2018

半固态复合调味料

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

河南福香居食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南福香居食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄明华。

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、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以香料菜水（香菇、洋葱、胡萝卜、香芹、香菜、小茴香、葱、姜煲制、过滤而成）、香辛料（花椒、白胡椒、小茴香、丁香、八角、桂皮、小茴香、橘皮、甘草、罗汉果）、辣椒（经猪油、鸡油、黄油中的一种炸制）、柠檬汁（柠檬经预处理、榨汁）、虾干、大地鱼、瑶柱、京华火腿、黄豆酱、甜面酱、鲍鱼酱、花生酱、芝麻酱、海鲜酱、柱侯酱、红腐乳、韭菜花、鱼露、蚝油、冰糖、白砂糖、料酒、酱油、食用盐、味精、鸡精调味料、花生碎、芝麻、玉米淀粉中的多种为原料，加入或不加入食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油），葱、姜、蒜、番茄汁（番茄经预处理、榨汁）中的多种经食用植物油（大豆油或菜籽油）炒制，加入或不加入山梨酸钾，经混合、熬制、加入或不加入玉米淀粉、冷却、包装加工而成的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 洋葱、胡萝卜、香芹、香菜、小茴香、葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 香辛料（花椒、白胡椒、小茴香、丁香、八角、桂皮、小茴香、橘皮、甘草、罗汉果）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.7 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.8 柠檬、韭菜花、番茄应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 虾干、大地鱼、瑶柱应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 京华火腿应符合 GB/T 19088 的规定。

2.1.11 黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.12 鲍鱼酱、海鲜酱、柱侯酱、鱼露、蚝油应符合 GB 10133 的规定。

2.1.13 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

- 2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.15 红腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.16 冰糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22 花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 大豆油、菜籽油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
性 状	半固态	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	检验方法
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	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
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg (仅适用于添加山梨酸钾的产品)	≤ 1.0	GB 5009.28

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、红腐乳）的产品，此项不适用；

^b仅适用于使用水产动物及其制品的产品。可先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价[不适用于使用发酵型配料（黄豆酱、甜面酱、红腐乳）的产品]、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。

编制说明

半固态复合调味料是以香料菜水（香菇、洋葱、胡萝卜、香芹、香菜、小茴香、葱、姜煲制、过滤而成）、香辛料（花椒、白胡椒、小茴香、丁香、八角、桂皮、小茴香、橘皮、甘草、罗汉果）、辣椒（经猪油、鸡油、黄油中的一种炸制）、柠檬汁（柠檬经预处理、榨汁）、虾干、大地鱼、瑶柱、京华火腿、黄豆酱、甜面酱、鲍鱼酱、花生酱、芝麻酱、海鲜酱、柱侯酱、红腐乳、韭菜花、鱼露、蚝油、冰糖、白砂糖、料酒、酱油、食用盐、味精、鸡精调味料、花生碎、芝麻、玉米淀粉中的多种为原料，加入或不加入食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油），葱、姜、蒜、番茄汁（番茄经预处理、榨汁）中的多种经食用植物油（大豆油或菜籽油）炒制，加入或不加入山梨酸钾，经混合、熬制、加入或不加入玉米淀粉、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《食品安全地方标准 复合调味料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南福香居食品有限公司

QB