



411233S-2018



河南欣曼食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2018

半固态复合调味料

2018-05-10 发布

2018-05-10 实施

河南欣曼食品有限公司 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。

本标准由河南欣曼食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨辉辉。

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、贮存及保质期。

本标准适用于以咸鱼、虾干、比目鱼（经烤制）、瑶柱（干贝）（蒸制）、火腿（蒸制）、芝麻、花生仁、辣椒、香菇、洋葱、葱、蒜、姜、泡椒、豆豉、蚝油、陈皮、香辛料（黑胡椒、花椒、小茴香、八角、草果、香叶）、食用盐、味精、白砂糖、鸡粉、牛肉粉、酱油、料酒、米酒、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、花生酱、辣椒酱、柱候酱[面豉（水、食盐、大豆、小麦粉）白砂糖、水、酿造酱油（含焦糖色）、芝麻酱、红腐乳、食盐、大豆油、姜、脱水大蒜、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、酿造香醋、香辛料、咸辣椒（辣椒、食盐）、焦糖色]、海鲜酱（白砂糖、水、面豉、食用盐、番薯粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、芝麻酱、焦糖色、红腐乳、辣椒、食用盐、脱水大蒜、香辛料、冰乙酸、三氯蔗糖、赤藓红）、香辣酱（大豆油、水、脱水蔬菜、辣椒、食用盐、酿造酱油、干辣椒、食盐、白砂糖、芝麻油、辣椒油树脂、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）中的多种为原料，经粉碎或不粉碎、植物油（大豆色拉油、花生油）炸制或炒制、或加入动植物油（大豆色拉油、菜籽油、牛油、花椒油、芝麻油）中的几种、混合熬制、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 大豆色拉油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 咸鱼、虾干、比目鱼、瑶柱（干贝）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.11 香菇应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.12 洋葱、葱、蒜、姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 T/GZSX 014 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.17 香辛料（黑胡椒、花椒、小茴香、八角、草果、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.23 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.25 米酒符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.26 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.28 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.29 柱候酱、海鲜酱、香辣酱应符合 DBS41/001 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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 使用豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、米酒配料的产品, 此项不适用; ^b 仅适用于使用水产动物及其制品的原料。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 (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。

2.7 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相关规定。

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[不包括使用豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、米酒为配料的产品]、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咸鱼、虾干、比目鱼（经烤制）、瑶柱（干贝）（蒸制）、火腿（蒸制）、芝麻、花生仁、辣椒、香菇、洋葱、葱、蒜、姜、泡椒、豆豉、蚝油、陈皮、香辛料（黑胡椒、花椒、小茴香、八角、草果、香叶）、食用盐、味精、白砂糖、鸡粉、牛肉粉、酱油、料酒、米酒、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、花生酱、辣椒酱、柱候酱[面豉（水、食盐、大豆、小麦粉）白砂糖、水、酿造酱油（含焦糖色）、芝麻酱、红腐乳、食盐、大豆油、姜、脱水大蒜、乙酰化双淀粉己二酸脂、谷氨酸钠、酿造香醋、香辛料、咸辣椒（辣椒、食盐）、焦糖色]、海鲜酱（白砂糖、水、面豉、食用盐、番薯粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、芝麻酱、焦糖色、红腐乳、辣椒、食用盐、脱水大蒜、香辛料、冰乙酸、三氯蔗糖、赤藓红）、香辣酱（大豆油、水、脱水蔬菜、辣椒、食用盐、酿造酱油、干辣椒、食盐、白砂糖、芝麻油、辣椒油树脂、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）中的多种为原料，经粉碎或不粉碎、植物油（大豆色拉油、花生油）炸制或炒制、或加入动植物油（大豆色拉油、菜籽油、牛油、花椒油、芝麻油）中的几种、混合熬制、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。

河南欣曼食品有限公司