



411814S-2018



河南冠麟食品有限公司企业标准

Q/HGS 0003S-2018

半固态调味料（非油型）

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

河南冠麟食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南冠麟食品有限公司提出，由河南省产品质量监督检验院和河南冠麟食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘永安、刘鑫。

H N

Q B

半固态调味料（非油型）

1 范围

本标准规定了半固态调味料（非油型）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜黄灯笼椒(清洗、斩拌)、朝天椒(清洗、斩拌)、鲜辣椒(清洗、斩拌)、泡椒、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、番茄酱、豆瓣酱、乳酸、黄酒、蒜(斩拌)、姜(斩拌)、洋葱(斩拌)、香辛料粉(八角、花椒、孜然、桂皮、白芷、小茴香)、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、生活饮用水、羟丙基二淀粉磷酸酯中的几种为原料，经调配、高温杀菌、罐装、包装加工而成的非即食半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 鲜辣椒、鲜黄灯笼椒、朝天椒应符合新鲜、无霉变、无腐烂、无污染和 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB 2718 和 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 八角、花椒、桂皮、孜然、白芷、小茴香、姜、蒜、洋葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 泡椒应符合 SB/T 10756 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性 状	半固态	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

注：1、*指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。
2、同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 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。

2.5 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 其它要求

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：感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

半固态调味料（非油型）是以新鲜黄灯笼椒（清洗、斩拌）、朝天椒（清洗、斩拌）、鲜辣椒（清洗、斩拌）、泡椒、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、番茄酱、豆瓣酱、乳酸、黄酒、蒜（斩拌）、姜（斩拌）、洋葱（斩拌）、香辛料粉（八角、花椒、孜然、桂皮、白芷、小茴香）、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、生活饮用水、羟丙基二淀粉磷酸酯中的几种为原料，经调配、高温杀菌、罐装、包装加工而成的非即食半固态调味料。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》的有关规定，参照 NY/T 1070《辣椒酱》和《调味料产品生产许可证审查细则》等标准规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准其内容规定了半固态调味料（非油型）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南冠麟食品有限公司

QB