



411818S-2018



河南冠麟食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2018

---

# 半固态调味料（含油型）

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

---

河南冠麟食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《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（含油型）

## 1 范围

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

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、辣椒酱、豆豉、鲜牛肉（清洗、切丁）、鲜鸡肉（清洗、切丁）、鲜猪肉（清洗、切丁）、芝麻仁、花生仁（破碎）、食用菌（鸡腿菇、滑子菇、牛肝菌、姬菇、香菇经清洗、斩拌）、虾米、泡青菜、小米椒、泡姜、泡辣椒、食用盐、白砂糖、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、酿造食醋、酿造酱油、大豆油、菜籽油、牛油、橄榄油、起酥油（含丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯）、香辛料或料粉[八角、干辣椒、花椒、桂皮、小茴香、孜然、姜黄、葱（斩拌）、大蒜（斩拌）、生姜（斩拌）、芥末、洋葱、黑胡椒、红葱头（斩拌）]、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸、乳酸、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、鸡精调味料中的几种为原料，经配料、搅拌、高温杀菌、冷却、灌装加工而成的即食或非即食半固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 食用菌（鸡腿菇、滑子菇、牛肝菌、姬菇、香菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.9 芝麻仁应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱应符合 GB 2718 和 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

- 2.1.17 香辛料或料粉[八角、干辣椒、花椒、桂皮、小茴香、孜然、葱（斩拌）、大蒜（斩拌）、生姜（斩拌）、芥末、洋葱、黑胡椒、姜黄（斩拌）、红葱头（斩拌）]应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.18 鲜牛肉应符合GB/T 17238的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.20 牛油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.21 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.25 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。
- 2.1.26 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.29 鲜猪肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.31 泡青菜、泡姜、泡辣椒应符合SB/T 10756的规定。
- 2.1.32 小米椒应符合新鲜、无腐烂、无污染并符合GB 2762、GB 2763的要求。
- 2.1.33 起酥油应符合LS/T 3218的要求。
- 2.1.34 鲜鸡肉应符合GB 2707、GB 16869的规定。

## 2.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

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	≤	38	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	30	GB 5009.44

酸价（以脂肪计），(KOH) mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
焦亚硫酸钠 <sup>a</sup> （以二氧化硫残留量计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.34

注：1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2、a 仅适用于酸菜鱼料产品的检验。

3、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

注：1、<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行；

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的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

3、本表仅适用于即食类产品的检验。

## 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 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。

## 2.7 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，兽药残留量应符合相关国家规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、辣椒酱、豆豉、鲜牛肉（清洗、切丁）、鲜鸡肉（清洗、切丁）、鲜猪肉（清洗、切丁）、芝麻仁、花生仁（破碎）、食用菌（鸡腿菇、滑子菇、牛肝菌、姬菇、香菇经清洗、斩拌）、虾米、泡青菜、小米椒、泡姜、泡辣椒、食用盐、白砂糖、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、酿造食醋、酿造酱油、大豆油、菜籽油、牛油、橄榄油、起酥油（含丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯）、香辛料或料粉[八角、干辣椒、花椒、桂皮、小茴香、孜然、姜黄、葱（斩拌）、大蒜（斩拌）、生姜（斩拌）、芥末、洋葱、黑胡椒、红葱头（斩拌）]、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰乙酸、乳酸、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、鸡精调味料中的几种为原料，经配料、搅拌、高温杀菌、冷却、灌装加工而成的即食或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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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

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