



411857S-2018



唐河县华晟辣业食品有限公司企业标准

Q/THS 0002S-2018

---

# 半固态调味料

2018-06-20 发布

2018-06-20 实施

---

唐河县华晟辣业食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由唐河县华晟辣业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾群成。

本标准自发布实施日起替代（Q/THS 0002S-2015，备案号：411394S-2015）。

H N

Q B

# 半固态调味料

## 1 范围

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

本标准适用于以菜籽油（熟制、化开）、牛油（熟制、化开）、鸡油、豆瓣酱中的几种为主要原料，添加食用盐、牛肉、鸡肉、香菇、竹笋、玉竹、胡萝卜、黄花菜、黄豆、芝麻、花生、葵花籽、番茄酱、腐乳、黄豆酱、豆豉、大豆蛋白制品、白砂糖、酵母抽提物、黑胡椒、葱粉、芹菜粉、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、鸡精、食用香精（辣椒味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精）、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、黄原胶、香辛料（辣椒、葱、姜、蒜、白芷、花椒、八角、孜然、小茴香、多香果、草果、肉豆蔻、砂仁、香茅、桂皮、紫苏籽、丁香、荜拔、山奈、陈皮、栀子、甘草）中的几种，经前处理、炒酱、调配、灌装、杀菌、冷却、包装工艺加工而制成的半固态调味料。

## 2 分类

根据产品原料、工艺及风味不同，分为火锅底料、牛肉丁酱、辣子鸡酱、笋菇酱、麻辣香酥脆酱。

### 2.1 火锅底料

以菜籽油、牛油为主要原料经过熟制、化开，加入葱、姜、蒜炒制，加入豆瓣酱、辣椒、丁香、小茴香、辣椒味香精、香茅、草果、桂皮、山奈、八角、花椒、葱粉、芹菜粉、食用香精（牛肉味香精），经混合均匀、冷却、包装等工艺加工而制成。

### 2.2 牛肉丁酱

以菜籽油、豆瓣酱为主要原料，添加食用盐、牛肉、胡萝卜、香菇、辣椒、豆豉、黄豆酱、番茄酱、大豆蛋白制品、食用香精（牛肉味香精）、黄原胶、白砂糖、酵母抽提物、姜、蒜、黑胡椒、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、花椒、八角、桂皮、小茴香、肉豆蔻、孜然、草果、多香果、荜拔、丁香、香茅、栀子，经前处理、炒酱、调配、灌装、杀菌、冷却、包装等工艺加工而制成。

### 2.3 辣子鸡酱

以菜籽油、鸡油、豆瓣酱为主要原料，添加食用盐、鸡肉、腐乳、香菇、辣椒、黄豆酱、黄原胶、白砂糖、酵母抽提物、黑胡椒、呈味核苷酸二钠、鸡精、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、葱、姜、白芷、花椒、八角、肉豆蔻、小茴香、多香果、砂仁、香茅、桂皮、丁香、荜拔、山奈、陈皮、栀子，经前处理、炒酱、调配、灌装、杀菌、冷却、包装等工艺加工而制成。

### 2.4 笋菇酱

以菜籽油、豆瓣酱为主要原料，添加食用盐、香菇、竹笋、胡萝卜、黄花菜、辣椒、黄豆酱、豆豉、番茄酱、食用香精（鸡肉味香精）、黄原胶、白砂糖、酵母抽提物、胡椒粉、鸡精、谷氨酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、葱、蒜、花椒、八角、小茴香、孜然、白芷、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、多香果、紫苏籽、玉竹、栀子、甘草，经前处理、炒酱、调配、灌装、杀菌、冷却、包装等工艺加工而制成。

## 2.5 麻辣香脆椒酱

以黄豆、芝麻、花生、葵花籽、辣椒为主要原料，添加食用盐、胡萝卜、香菇、豆豉、黄豆酱、黄原胶、白砂糖、酵母抽提物、黑胡椒、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、花椒、八角、桂皮、小茴香、肉豆蔻、孜然、多香果、丁香、香茅、栀子，经前处理、炒酱、调配、灌装、杀菌、冷却、包装等工艺加工而制成。

## 3 要求

### 3.1 原辅料

- 3.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB2716 的规定。
- 3.1.2 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB2718 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.6 鸡肉应符合 GB 16869 的规定。
- 3.1.7 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 3.1.8 竹笋应符合 DB35/ 548 的规定。
- 3.1.9 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.10 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。
- 3.1.11 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.13 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.14 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.16 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.17 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.18 豆豉 应符合 T/GZSX 014 的规定。
- 3.1.19 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 3.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.22 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.23 葱粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.24 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 3.1.25 谷氨酸钠（味精）应符合 GB2720、GB/T8967 的规定。
- 3.1.26 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

- 3.1.27 食用香精（鸡肉膏香精、牛肉膏香精、辣椒味香精）应符合GB 30616的规定。
- 3.1.28 脱氢乙酸钠应符合 GB25547 的规定。
- 3.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.30 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.31 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 3.1.32 葱、蒜应符合NY/T 744的规定。
- 3.1.33 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.34 花椒应符合 GB/T 30391 和 GH/T 1142 的规定。
- 3.1.35 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.36 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.37 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.38 香辛料（玉竹、白芷、小茴香、多香果、草果、肉豆蔻、砂仁、香茅、紫苏籽、丁香、荜拔、山奈、陈皮、梔子、甘草）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 3.1.39 芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

### 3.2 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	粘稠适度、半固态、无霉变	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	红色或红棕色	
气、滋味	具有半固态调味料特有的气、滋味，香味、鲜爽辣味，咸淡适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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)	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) g/100g	≤ 17	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计) g/100g	≤ 20	GB/T 12456
酸价 (以脂肪计) mgKOH/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.121
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
汞 (以 Hg 计) mg/kg	≤ 0.01	GB5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762		
注：防腐剂在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和应不超过 1。		

### 3.4 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
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
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 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。					

### 3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其他要求

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, 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 4 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以菜籽油（熟制、化开）、牛油（熟制、化开）、鸡油、豆瓣酱中的几种为主要原料，添加食用盐、牛肉、鸡肉、香菇、竹笋、玉竹、胡萝卜、黄花菜、黄豆、芝麻、花生、葵花籽、番茄酱、腐乳、黄豆酱、豆豉、大豆蛋白制品、白砂糖、酵母抽提物、黑胡椒、葱粉、芹菜粉、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、鸡精、食用香精（辣椒味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精）、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、黄原胶、香辛料（辣椒、葱、姜、蒜、白芷、花椒、八角、孜然、小茴香、多香果、草果、肉豆蔻、砂仁、香茅、桂皮、紫苏籽、丁香、荜拨、山奈、陈皮、栀子、甘草）中的几种，经前处理、炒酱、调配、灌装、杀菌、冷却、包装工艺加工而制成的半固态调味料。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 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

唐河县华晟辣业食品有限公司