



411871S-2018



兰考恒海商贸有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2018

半固态复合调味料

2018-06-21 发布

2018-06-21 实施

兰考恒海商贸有限公司 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。

规范性附录 A、B 为本标准内容。

本标准由兰考恒海商贸有限公司提出，由河南省产品质量监督检验院和兰考恒海商贸有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘永安、蔡波。

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、贮存等。

本标准适用于以风味调味料、麻辣调味料、白砂糖、豉油、料酒、甜面酱、生抽、马铃薯淀粉、干黄酱、生活饮用水中的几种为原料，经配料、熬制、冷却、灌装加工而成的非即食调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 干黄酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.2 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 豉油、生抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 风味调味料应符合附录 A 的规定。
- 2.1.9 麻辣调味料应符合附录 B 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 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	≤	70	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	40	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
酸价 (以脂肪计), mg KOH /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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：1、*指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。

2、酸价和过氧化值指标仅适用于风味豆腐酱、风味娃娃菜酱产品检验。

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

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、氨基酸态氮、食用盐、酸价（仅适用于风味豆腐酱、风味娃娃菜酱）、过氧化值（仅适用于风味豆腐酱、风味娃娃菜酱）的检验。型式检验按国家相关规定执行。



Q/HYY

重庆慧优源食品有限公司企业标准

Q/HYY 0002 S—2016

风味调味料

2016-10-25 发布

2016-11-05 实施

重庆慧优源食品有限公司 发布



Q/HYY 0002 S—2016

前 言

本标准依据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由重庆慧优源食品有限公司提出。

本标准起草单位：重庆慧优源食品有限公司。

本标准主要起草人：张真祥

本标准批准人：王斌

本标准于2016年10月25日首次发布。

本标准备案有效期为3年。

Q/LHS

风味调味料

1 范围

本标准规定了风味调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以豆豉或黄豆酱、甜面酱为主要原料，适量添加食用盐，加或不加食用动物油脂、食用植物油、味精、食糖、增味剂、着色剂、酸度调节剂、防腐剂、食用香精等，经预处理、调配、炒制或不炒制、过滤或不过滤、包装等工艺制成的风味调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 191 包装贮运图示标志
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定

Q/HYY 0002 S—2016

GB/T 20293 油辣椒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量技术监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
 3.1.2 黄豆酱、甜面酱：应符合 GB 2718 的规定。
 3.1.3 其他原辅料：应符合国家相关标准及有关规定。

3.2 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
色泽	具有本品固有的色泽和外观	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
气味与滋味	具有本品固有的气味与滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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	
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	35	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(以As计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5	GB/T 18979

3.4 微生物指标

3.4.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

项目	指标	检验方法	
大肠菌群/(MPN/g)	≤	3.0	GB 4789.3

3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

Q/HYY 0002 S—2016

表4 致病菌限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 (CFU/g)	10000 (CFU/g)	GB 4789.10

*样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准及国家有关规定和公告。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定及国家有关规定和公告。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定及国家有关规定和公告。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定的的方法测定。

3.8 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品由公司质检部门逐批随机抽样，样品总量不少于 1kg；样品分为 2 份，1 份供检验用，1 份供复检备用。型式检验加倍抽样。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、水分、食盐、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量。产品应经公司质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验的项目为本标准 3.2、3.3、3.4、3.7 规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 当原辅料、配方、生产工艺发生变化时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产半年以下又恢复生产时；
- 正常生产情况下，每半年进行一次；

Q/HYY 0002 S—2016

f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判该批产品为不合格。微生物指标不合格，不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

应符合国家食品安全标准及有关规定。

5.3 运输和贮存

应符合 GB 31621 的规定。



IC S 67.220.10
X 66

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 021—2014

食品安全地方标准
麻辣调料

2014 - 10 - 01 发布

2015 - 07 - 01 实施

重庆市卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替并废止DB50/T 327-2009《麻辣调料》、DB50/ 311-2009《水煮鱼调料》。与DB50/T 327-2009和DB50/ 311-2009相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

- 修改了适用范围；
 - 取消了分类；
 - 取消了水分、食盐、总酸、氨基酸态氮、黄曲霉毒素B₁、总灰分及酸不溶性灰分指标；
 - 修改了污染物限量，污染物限量引用GB 2762；
 - 修改了大肠菌群指标；
 - 修改了致病菌限量，致病菌限量引用GB 29921。
- DB50/T 327-2009的历次版本发布情况为：无；
DB50/ 311-2009的历次版本发布情况为：无。

食品安全地方标准

麻辣调料

1 范围

本标准适用于以豆瓣、香辛料（辣椒、花椒、姜等）为主要原料，辅以食用盐、食用动植物油，经炒制、包装等工艺制成的预包装麻辣调料。

本标准不适用于未添加食用动植物油的麻辣调料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.2 其他原辅料：应符合国家相关标准和有关规定。

3.2 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
色泽	具有本品固有色泽	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
气味及滋味	具有本品固有的气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.5	GB/T 5009.56
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	

3.4 污染物限量

应符合GB 2762对调味品的规定。

DBS50/ 021—2014

3.5 微生物指标

3.5.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表 3 指示菌指标

项目	指标	检验方法
菌落总数*/(CFU/g)	≤ 5000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3.0	GB 4789.3
*仅适用于即食麻辣调料		

3.5.2 致病菌限量

即食产品应符合 GB 29921 对即食调味品的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 其他

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的相关规定。

编制说明

本标准适用于以风味调味料、麻辣调味料、白砂糖、豉油、料酒、甜面酱、生抽、马铃薯淀粉、干黄酱、生活饮用水中的几种为原料，经配料、熬制、冷却、灌装加工而成的非即食调味料。

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》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复合调味料的分类、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。

兰考恒海商贸有限公司

H N
Q B