



411655S-2018



河南省恒水食用油有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2018

半固态复合调味料

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

河南省恒水食用油有限公司 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。

本标准由河南恒水食用油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。

本标准适用于以芝麻酱、花生酱、蒜（经粉碎）、瑶柱（干贝）、咸鱼、火腿、虾米、菜籽油、大豆色拉油、辣椒、芝麻、花生仁（经粉碎）、食用盐、味精、鸡精、白砂糖、花椒、料酒中的多种为原料，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、包装加工而成的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.3 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.4 蒜、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 咸鱼、瑶柱（干贝）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.7 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 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	复合芝麻酱	≤ 2.0	GB 5009.3
	除复合芝麻酱外的其它产品	≤ 75.0	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g (仅限使用食用盐的产品)		≤ 40.0	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	复合芝麻酱	≤ 3.0	GB 5009.229
	除复合芝麻酱外的其它产品	≤ 5.0	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g		≤ 0.25	GB 5009.227
脂肪含量, g/100g (仅限复合芝麻酱)		≥ 40	GB 5009.6
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	复合芝麻酱	≤ 0.18	GB 5009.12
	除复合芝麻酱外的其它产品	≤ 0.8	
甲基汞 ^a (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 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，兽药残留限量应符合相关规定。

3 检验

复合芝麻酱的出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、脂肪、菌落总数、大肠菌群；其它产品的出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、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芝麻酱、花生酱、蒜（经粉碎）、瑶柱（干贝）、咸鱼、火腿、虾米、菜籽油、大豆色拉油、辣椒、芝麻、花生仁（经粉碎）、食用盐、味精、鸡精、白砂糖、花椒、料酒中的多种为原料，经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、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。

河南恒水食用油有限公司