



410515S-2019



河南天门食品有限责任公司企业标准

Q/HTS 0001S-2019

半固态复合调味料

2019-02-20 发布

2019-02-20 实施

河南天门食品有限责任公司 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。

本标准由河南天门食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李照平。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、动物油（牛油、羊油、鸡油、猪油、鸭油中的一种或几种）、禽畜肉（牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种）、泡酸菜、蔬菜（芹菜、雪里红、菠菜、韭菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、花菜、空心菜、油麦菜、白菜、包菜、生菜、茼蒿、洋葱、山药、茭白、茼蒿、莲藕、贡菜、辣椒、番茄、茄子、香椿、竹笋、马铃薯、芸豆、豇豆、豌豆、刀豆、四季豆、扁豆、青豆、蚕豆、菜豆中的一种或多种）、香辛料[葱、姜、蒜、洋葱、胡椒粉、百里香、花椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、高良姜、孜然、山奈、白芷、芫荽、草果、肉豆蔻、砂仁、甘草、香叶、香茅叶、荜拔、薄荷、迷迭香]、橘皮、紫苏、咖喱粉、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、白砂糖、酱油、食醋、香菇、花生仁、黄豆、葵花籽仁、芝麻、豆豉、豆瓣酱、可食用小鱼、虾米、干贝、生活饮用水、调味料酒、白酒、苯甲酸钠、山梨酸钾中的多种为原料,经挑拣或不挑拣、清洗或不清洗、配比或不配比、分切或不分切、干燥或不干燥、炒制或不炒制、斩拌粉碎、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合或不混合、杀菌、灌装、包装加工而成的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 动物油（牛油、羊油、鸡油、猪油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 禽畜肉（牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.5 泡酸菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.6 蔬菜（芹菜、雪里红、菠菜、韭菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、花菜、空心菜、油麦菜、白菜、包菜、生菜、茼蒿、洋葱、山药、茭白、茼蒿、莲藕、贡菜、辣椒、番茄、茄子、香椿、竹笋、马铃薯、芸豆、豇豆、豌豆、刀豆、四季豆、扁豆、青豆、蚕豆、菜豆）、橘皮应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 香辛料[葱、姜、蒜、洋葱、胡椒粉、百里香、花椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、高良姜、孜然、山奈、芫荽、草果、肉豆蔻、砂仁、甘草、香叶、香茅叶、荜拔、薄荷、迷迭香]应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 白芷、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.9 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.15 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.16 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.17 花生仁、黄豆、葵花籽仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.18 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.19 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.20 可食用小鱼、虾米、干贝应符合 GB 10136 的规定。

2.1.21 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.22 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计）， 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	≤ 0.5	GB 5009.11

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 使用豆瓣酱、豆豉、食醋、泡酸菜为配料的产品, 此项不适用。			
^b 仅适用于使用可食用小鱼、虾米、干贝的原料。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。			
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 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	5	0	0/25g	-	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。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价 [不包括使用豆瓣酱、豆豉、食醋、泡酸菜为配料的产品]、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植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、动物油（牛油、羊油、鸡油、猪油、鸭油中的一种或几种）、禽畜肉（牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种）、泡酸菜、蔬菜（芹菜、雪里红、菠菜、韭菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、花菜、空心菜、油麦菜、白菜、包菜、生菜、茼蒿、洋葱、山药、茭白、茼蒿、莲藕、贡菜、辣椒、番茄、茄子、香椿、竹笋、马铃薯、芸豆、豇豆、豌豆、刀豆、四季豆、扁豆、青豆、蚕豆、菜豆中的一种或多种）、香辛料[葱、姜、蒜、洋葱、胡椒粉、百里香、花椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、橘皮、小茴香、高良姜、孜然、山奈、白芷、芫荽、草果、肉豆蔻、砂仁、甘草、香叶、香茅叶、荜拨、薄荷、迷迭香]、紫苏、咖喱粉、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、白砂糖、酱油、食醋、香菇、花生仁、黄豆、葵花籽仁、芝麻、豆豉、豆瓣酱、可食用小鱼、虾米、干贝、生活饮用水、调味料酒、白酒、苯甲酸钠、山梨酸钾中的多种为原料,经挑拣、清洗、配比或不配比、分切或不分切、干燥或不干燥、炒制、斩拌粉碎、加热或不加热、熬煮或不熬煮、混合或不混合、杀菌、灌装、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 的规定。

河南天门食品有限责任公司

QB