



410786S-2019



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q / LQS 0005S-2019

半固态调味料

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求制定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕华江、李园园、张艳丽、陈会霞。

本标准自实施日起代替 Q/LQS0005S-2017（备案号 412850S-2017）。

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分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以植物油（大豆油、芝麻油或菜籽油）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油）、花生酱（花生仁）、芝麻酱、芝麻、豆瓣酱、番茄酱、剁椒、小米辣、泡姜、料酒、食醋、甜面酱、辣椒、花椒、酸菜、蒜、葱、酱油、生抽、蚝油、香辛料（八角、桂皮、小茴香、香叶、草果）食用盐、生活饮用水、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、辣椒红油、山梨酸钾、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、迷迭香风味）中的几种为原料，经混合、炒制或不炒制、自然冷却、包装而成的非即食半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.7 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 花生仁应符合 NY/T 1067 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 剁椒、酸菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定，见附录 A。
- 2.1.17 小米辣应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 泡姜应符合 SB/T 1043 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.20 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.23 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.24 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生计生委 2014 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.30 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.31 酱油、生抽应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.32 葱、蒜应符合 NY/T 744 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
色泽	具有本品应有的色泽	取本品一袋，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅气味，品其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品应有的气味、香辣滋味、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	≤	50.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.20	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	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	≤	0.9	GB 5009.28

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
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	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.9	GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤ 25	GB 4789.15

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

应符合 GB2760、GB2762、GB2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关标准和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。



412785S-2017



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2017

辣椒红油（调味油）

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

河南省明天食品有限公司 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。

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏军、彭丹

H N
Q B

辣椒红油（调味油）

1 范围

本标准规定了辣椒红油（调味油）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	指 标	检测方法
性 状	油状液体	从样品中取出 100ml, 倒入一烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	深红色	
气味、滋味	具有产品特有的气味和滋味、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分及挥发物, %	≤ 0.8	GB/T5528
不溶性杂质, %	≤ 0.10	GB/T5529
酸值, (KOH) mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	10	GB 5009.27
铅*严于国标 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

辣椒红油（调味油）是以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

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 标准，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

2017年10月18日

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、芝麻油或菜籽油）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油）、花生酱（花生仁）、芝麻酱、芝麻、豆瓣酱、番茄酱、剁椒、小米辣、泡姜、料酒、食醋、甜面酱、辣椒、花椒、酸菜、蒜、葱、酱油、生抽、蚝油、香辛料（八角、桂皮、小茴香、香叶、草果）食用盐、生活饮用水、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、辣椒红油、山梨酸钾、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、迷迭香风味）中的几种为原料，经混合、炒制或不炒制、自然冷却、包装而成的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 GB31644《食品安全国家标准复合调味料》标准制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762 的规定。

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司