



410801S-2019



河南辣德鲜食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2019

---

# 半固态复合调味料

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

---

河南辣德鲜食品有限公司 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。

本标准由河南辣德鲜食品有限公司提出。

本标准由河南辣德鲜食品有限公司、河南省口岸食品检验检测所、河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准主要起草人：韩锦友、陈卓、周楠、李海剑。

本标准替代原标准 Q/HLS 0001S-2017，备案号：413105S-2017。

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、贮存等。

本标准适用于以鲜辣椒、贡菜、牛肉、鸡肉、鱿鱼、香菇、羊肚菌、白牛肝菌、猴头菇菌、金针菇、鸡油菌、绣球菌、花生仁、芝麻、葵花籽仁、梅干菜、豆豉、木耳、竹笋、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、豆腐干、山药、海带、大豆油、菜籽油、白酒、酱油、米醋、生抽、白砂糖、食用盐、香辛料（干辣椒、花椒、姜、蒜、八角、小茴香、丁香、陈皮）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、冰乙酸、柠檬酸、焦亚硫酸钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、D-异抗坏血酸钠、生活饮用水（凉开水）中的几种为原料，经原料预处理、配料、炒制或不炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包装加工而成的即食的半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB 1536 和 GB2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 香辛料（八角、花椒、干辣椒、小茴香、丁香、陈皮、姜、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 米醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 酱油、生抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 鲜辣椒、贡菜、竹笋、山药应清洁、卫生，无腐烂、无污染，的要求并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 香菇、羊肚菌、白牛肝菌、猴头菇菌、金针菇、鸡油菌、绣球菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 鱿鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.17 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.18 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.20 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 梅干菜应清洁、卫生，无污染、无霉变并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 大豆组织蛋白、大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.25 豆腐干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.28 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB1886.235 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	无霉斑，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	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计), mg (KOH) /g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (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

脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.121
焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762；2、a 酸价、过氧化值指标不适用于鲜切椒酱的检测；3、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 <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 MPN 计数法
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
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
1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 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。

## 2.6 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；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；兽药残留应符合国家有关规定及公告。

## 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜辣椒、贡菜、牛肉、鸡肉、鱿鱼、香菇、羊肚菌、白牛肝菌、猴头菇菌、金针菇、鸡油菌、绣球菌、花生仁、芝麻、葵花籽仁、梅干菜、豆豉、木耳、竹笋、大豆组织蛋白、大豆植物蛋白、豆腐干、山药、海带、大豆油、菜籽油、白酒、酱油、米醋、生抽、白砂糖、食用盐、香辛料（干辣椒、花椒、姜、蒜、八角、小茴香、丁香、陈皮）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、冰乙酸、柠檬酸、焦亚硫酸钠、三氯蔗糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、D-异抗坏血酸钠、生活饮用水（凉开水）中的几种为原料，经原料预处理、配料、炒制或不炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包装加工而成的即食的半固态复合调味料。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》和 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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、检验方法、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。

河南辣德鲜食品有限公司

QB