



411089S-2019



河南中大佰味香料科技有限公司企业标准

Q/HBW 0004S-2019

半固态调味料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南中大佰味香料科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南中大佰味香料科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大佰味香料科技有限公司。

本标准主要起草人：章文晋、潘天义、杨伟强、李轩。

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的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、骨素（鸡骨素或猪骨素或牛骨素）、食用动物油脂（鸡油或猪油或牛油）、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、味精、食用香精（鸡肉香精或猪肉香精或牛肉香精）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶、酵母提取物中的多种为原料，经预处理、混合、加热、灭菌、包装等工艺加工而成的即食类半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂（鸡油或猪油或牛油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	膏状	从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅褐色至棕褐色	
气味、滋味	具有该产品独特滋味和气味，无其它异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 65	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， %	≤ 25	GB 5009.44
酸价（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
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母菌, CFU/g	5	2	100	1000	
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中第二法
a 采样方案应符合GB 4789.1的规定执行。					

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；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；兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

3 检验

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

编制说明

半固态调味料是以水、骨素（鸡骨素或猪骨素或牛骨素）、食用动物油脂（鸡油或猪油或牛油）、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、味精、食用香精（鸡肉香精或猪肉香精或牛肉香精）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶、酵母提取物中的多种为原料，经预处理、混合、加热、灭菌、包装等工艺加工而成的即食类半固态调味料。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GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中大佰味香料科技有限公司

H N
Q B