



411088S-2019



河南中大佰味香料科技有限公司企业标准

Q/HBW 0001S-2019

半固态复合调味料

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

本企业标准按 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：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

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。

本标准适用于以经发酵酿造的辣椒酱为主要基础原料，添加牛肉、花椒（经粉碎）、香菇（经切块）、芝麻（经炒制）、香椿芽（经切丁）、八角（经粉碎）中的一种或几种，再经添加酵母抽提物、大豆油、味精、食用盐后调配炒制、灌装、封口而成的即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 香椿芽无腐烂、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	膏状或半固态物	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	鲜艳的酱红色	
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	≤	60	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），%	≤	15	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥	0.25	GB 5009.235
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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
* 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, 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

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和公告。

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

半固态复合调味料是以经发酵酿造的辣椒酱为主要基础原料，添加牛肉、花椒（经粉碎）、香菇（经切块）、芝麻（经炒制）、香椿芽（经切丁）、八角（经粉碎）中的一种或几种、再经添加酵母抽提物、大豆油、味精、食用盐后调配炒制、灌装、封口而成。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GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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