



413002S-2017



河南省刘小凤土特产食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2017

十香菜半固态调味料

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

河南省刘小凤土特产食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省刘小凤土特产食品有限公司提出。

本标准主要起草人：孟宏昌，吕广英，樊军浩，赵拥军。

H N

Q B

十香菜半固态调味料

1 范围

本标准规定了十香菜半固态调味料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以十香菜、大豆油、食用盐、水为主要原料，添加或不添加芝麻酱、花生、黄豆酱、香辛料（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、姜、葱、蒜粉）、白砂糖、味精和山梨酸钾，经分拣、清洗、打浆、脱气、调和熬煮杀菌、包装等工艺（可根据生产需要进行工艺组合）加工而成的系列半固态调味料。

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 香辛料（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.8 十香菜应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 葱、姜、蒜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 SB/T 10260 的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB2718 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	试验方法
性状	浓稠状半固态酱体、不流动的软膏状酱体或固液混合酱体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	从样品中取出调味料，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	具有本品固有色泽	
气味、滋味	具有本品固有气、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	≤ 70	GB 5009.3
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 30	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）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B1，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	5	0	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、食盐、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

十香菜半固态调味料是以十香菜、大豆油、食用盐、水为主要原料，添加或不添加芝麻酱、花生、黄豆酱、香辛料（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、姜、葱、蒜粉）、白砂糖、味精辅料和山梨酸钾，经分拣、清洗、打浆、脱气、调和熬煮杀菌、包装等工艺（可根据生产需要进行工艺组合）加工而成的系列半固态调味料。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 DBS 41/001《食品安全标准 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。

河南省刘小凤土特产食品有限公司

2017年11月16日

H N

Q B