



413105S-2017



河南辣德鲜食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2017

---

# 半固态复合调味料

2017-12-21 发布

2017-12-21 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并起草。

本标准主要起草人：韩锦友。

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、试验方法、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、贡菜为主要原料，经拣选、清洗、切碎后，加入菜籽油、姜、蒜、米醋、生抽、白砂糖、食用盐、香辛料（八角、小茴香、丁香、陈皮）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、酵母提取物、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经配料、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、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 生抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 鲜辣椒、贡菜应符合无腐烂、无污染的要求并符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

### 2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	要 求	试验方法
性状	半固态	从样品中取出 20 克，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 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> (以脂肪酸计), mgKOH/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 (以 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
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注: 1、\*指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。2、a 酸价、过氧化值指标仅适用于鲜椒贡菜酱的检测。

## 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 <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 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

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 和 GB 2760 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、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

半固态复合调味料以鲜辣椒、贡菜为主要原料，经拣选、清洗、切碎后，加入菜籽油、姜、蒜、米醋、生抽、白砂糖、食用盐、香辛料（八角、小茴香、丁香、陈皮）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、酵母提取物、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种为原料，经配料、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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》和 NY/T 1070《辣椒酱》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、试验方法、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