



413136S-2017



河南省耶牧琳食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2017

---

# 半固态复合调味料

2017-12-25 发布

2017-12-25 实施

---

河南省耶牧琳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准依据GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省耶牧琳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈 黎、张莉红、李双明、李明哲。

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。

本标准适用于以辣椒、花椒为原料，经挑选、浸泡、清洗、晾干、切碎，经芝麻油（或菜籽油）炒制，加入人工养殖雉（野）鸡肉（经清洗、切丁、腌制、炒制），或加入人工养殖雉（野）鸡蛋（经煮制、切碎），或加入花菇（经清洗、浸泡、晾干、切碎）、加入腰果（经油炸、切碎）、松籽仁（经油炸、切碎）、花生仁（经炒制、切碎）、大豆（经炒制、切碎），经炒制，添加黄豆酱、小麦粉（经炒制）、白砂糖、食用盐，经炒制，再添加山梨酸钾，经搅拌、冷却、包装而成的非即食半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 2716 的规定。
- 2.1.5 雉（野）鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 雉（野）鸡蛋应 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 花菇应符合 GB/T 22746 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 腰果应符合 NY/T 486 和 GB19300 的规定。
- 2.1.9 松籽仁应符合 LY/T 1921 和 GB19300 的规定。
- 2.1.10 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB19300 的规定。
- 2.1.11 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB2718 的规定。
- 2.1.13 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 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	试验方法
性状	浓稠状固液混合物，允许固液分层	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽，油润有光泽	
气味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，味鲜醇厚，咸辣适口，回味余长	
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	≤ 60.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.6 索氏抽提法 GB 5009.227
食用盐(以氯化物计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
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	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , 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 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。

## 2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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；兽药残留限量应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、过氧化值、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

半固态复合调味料是以辣椒、花椒为原料，经挑选、浸泡、清洗、晾干、切碎，经芝麻油（或菜籽油）炒制，加入人工养殖雉（野）鸡肉（经清洗、切丁、腌制、炒制），或加入人工养殖雉（野）鸡蛋（经煮制、切碎），或加入花菇（经清洗、浸泡、晾干、切碎）、加入腰果（经油炸、切碎）、松籽仁（经油炸、切碎）、花生仁（经炒制、切碎）、大豆（经炒制、切碎），经炒制，添加黄豆酱、小麦粉（经炒制）、白砂糖、食用盐，经炒制，再添加山梨酸钾，经搅拌、冷却、包装而成，非即食产品。

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》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。

河南省耶牧琳食品有限公司

QB