



410064S-2018



河南加福多食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2018

半固态调味料

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

河南加福多食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南加福多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苗颖。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、白芷粉、孜然粉、味精、呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、白砂糖、大豆油、牛油、鸡油、猪油、起酥油、蚝油、辣椒油树脂、黑胡椒油、酵母抽提物、酿造酱油、食醋、豆豉、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、香菇、牛肉粉、食用玉米淀粉、白酒、调味料酒、黄酒、虾米、芝麻、柠檬酸、黄原胶、苹果酸、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油、乙基麦芽酚、浓缩梨汁、果葡糖浆、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、焦糖色、食用香精（肉味香精、鸡味香精、番茄香精、鱼味香精）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠中的几种为原料，经配料、加热（或炒制）混合、杀菌或不杀菌，包装而成的半固态调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、白芷粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 及 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.10 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.11 黑胡椒油、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 及 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.16 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

- 2.1.17 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.21 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.33 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.34 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38 食用香精（肉味香精、鸡味香精、番茄香精、鱼味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.40 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.41 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.42 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.43 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.44 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.45 白酒应符合 GB 2757 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	检测方法
性 状	半固态粘稠酱状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
酸价 ^a , (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
食用盐, (以 NaCl 计), g/100g	≤ 49	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计) ^b , g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
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

注 1: *指标严于国家标准 GB 2762。注 2: a 指标不适合配料中使用发酵型配料(豆酱、豆豉、面酱)和酸性配料(如食醋、柠檬酸、苹果酸)的产品。注 3: b 指标仅适于非油型半固态调味料。

2.4 微生物指标

仅限于即食拌面拌菜酱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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a , 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 MPN 计数法
霉菌 ^a , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 5009.15
酵母 ^a , CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1; 注 2: a 指标不适于主要原料中添加发酵制品(如发酵酱类、

豆豉), 且后续无杀菌工艺的产品。

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 食品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; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐, 非油型半固态调味料出厂检验另增加氨基酸态氮的检验, 其中即食拌面拌酱类产品出厂检验项目还应增加菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、大葱粉、生姜粉、豆蔻粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、甘草粉、白芷粉、孜然粉、味精、呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、白砂糖、大豆油、牛油、鸡油、猪油、起酥油、蚝油、辣椒油树脂、黑胡椒油、酵母抽提物、酿造酱油、食醋、豆豉、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、香菇、牛肉粉、食用玉米淀粉、白酒、调味料酒、黄酒、虾米、芝麻、柠檬酸、黄原胶、苹果酸、花椒油、八角油、生姜油、洋葱油、乙基麦芽酚、浓缩梨汁、果葡糖浆、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、焦糖色、食用香精（肉味香精、鸡味香精、番茄香精、鱼味香精）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠中的几种为原料，经配料、加热（或炒制）混合、杀菌或不杀菌，包装而成的半固态调味料。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 DBS41/001 《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提供依据。本标准规定了半固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

其中理化指标中铅严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南加福多食品有限公司

QB