



410579S-2018



河南酱仔食品有限公司企业标准

Q/HJZ 0001S-2018

---

# 半固态调味料

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

---

河南酱仔食品有限公司 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。

本标准由河南酱仔食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南酱仔食品有限公司。

本标准主要起草人：晁习武。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用盐、辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、盐渍泡椒（粉碎）、麻椒（粉碎）、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、大蒜（粉碎）、大葱（粉碎）、姜（粉碎）、洋葱（粉碎）、香菇（粉碎）、牛肉（蒸煮、绞碎）、驴肉（蒸煮、绞碎）、八角（粉碎）、陈皮（粉碎）、草果（粉碎）、白果（粉碎）、香叶（粉碎）、桂皮（粉碎）、白芷（粉碎）、小茴香（粉碎）、小麦粉、豆豉、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、大豆油、菜籽油、牛油、山梨酸钾中的几种为原料，经配料混合，炒制加热、冷却、包装而成的半固态调味料。

## 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定
- 2.1.4 菜籽油符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定
- 2.1.5 牛油应符合 GB 10146 的规定
- 2.1.6 盐渍泡椒应符合 DB46/T 53 的规定
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定
- 2.1.8 驴肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定
- 2.1.9 白果、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定
- 2.1.10 小茴香、草果、麻椒、香叶、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定
- 2.1.11 豆豉应符合 GB 2712 的规定
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定
- 2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定
- 2.1.16 大葱应符合 GB/Z 26577 的规定
- 2.1.17 大蒜应符合 GB/Z 26578 的规定
- 2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定
- 2.1.19 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定
- 2.1.20 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定
- 2.1.21 姜应符合 GB/T 30383 的规定
- 2.1.22 洋葱应符合 GB/Z 26589 的规定
- 2.1.23 香菇应符合 GB 7096 的规定
- 2.1.24 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	半固态粘稠酱状	从样品中取出适量，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	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味、无异味	
滋味	具有产品应有的滋味、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	≤ 60	GB 5009.3
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
食用盐（以 NaCl计）g/100g	≤ 49	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10
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

采样方案应符合 GB 4789.2 的要求

### 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《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》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；兽药残留限量应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以食用盐、辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、盐渍泡椒（粉碎）、麻椒（粉碎）、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、大蒜（粉碎）、大葱（粉碎）、姜（粉碎）、洋葱（粉碎）、香菇（粉碎）、牛肉（蒸煮、绞碎）、驴肉（蒸煮、绞碎）、八角（粉碎）、陈皮（粉碎）、草果（粉碎）、白果（粉碎）、香叶（粉碎）、桂皮（粉碎）、白芷（粉碎）、小茴香（粉碎）、小麦粉、豆豉、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、大豆油、菜籽油、牛油、山梨酸钾中的几种为原料，经配料混合，炒制加热、冷却、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》的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。

河南酱仔食品有限公司

H N

Q B