



410962S-2018



博爱县华运食品加工厂企业标准

Q/BHS 0001S-2018

半固态复合调味料

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

博爱县华运食品加工厂 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县华运食品加工厂提出并起草

本标准主要起草人：赵乘远。

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（清洗、分切）、辣椒干、豆瓣酱、生姜（清洗、切碎）、大蒜（清洗、切碎）、牛肉或猪肉（清洗、分切）为原料，经大豆油或菜籽油炒制，加入芝麻、食用盐、白砂糖、花生（烘炒、粉碎）、豆豉、花椒粉、味精、鸡精，以上原料的多种，经熬制加入山梨酸钾、冷却、灌装、包装加工而成的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生姜应符合GB/T30383的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 辣椒干应符合SB/T10465的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合GB2718的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合GB/T11761和GB 19300的规定。
- 2.1.7 牛肉、猪肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.8 大豆油、菜籽油应符合GB2716的规定。
- 2.1.9 鲜辣椒、大蒜应卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，并应符合GB2762和GB2763的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合GB1886.39的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合GB/T317和GB13104的规定。
- 2.1.12 花生应符合GB/T1532的规定。
- 2.1.13 花椒粉应符合GB/T15691的规定。
- 2.1.14 味精应符合GB2720的规定。
- 2.1.15 鸡精应符合SB/T10371的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合应符合DB51/T391的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	半固态	从样品中取出1瓶,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味。
色泽	棕褐色或红褐色	
气、滋味	味甜具有本品特有的气、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	检验方法
水分, g/100g	≤ 50.0	GB5009.3
氯化钠(以NaCl计), g/100g	≤ 5.0	GB5009.44
酸价(以脂肪计), mg(KOH)/g	≤ 5.0	GB5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB5009.227
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 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

*铅指标严于食品安全国家标准。

2.4 微生物指标

微生物指应符合表3规定

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	0. 3 MPN/g	1. 5 MPN/g	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1000	GB 4789. 10 第二法
^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 JJF1070 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

半固态复合调味料以鲜辣椒（清洗、分切）、辣椒干、豆瓣酱、生姜（清洗、切碎）、大蒜（清洗、切碎）、牛肉或猪肉（清洗、分切）为原料，经大豆油或菜籽油炒制，加入芝麻、食用盐、白砂糖、花生（烘炒、粉碎）、豆豉、花椒粉、味精、鸡精，以上原料的多种，经熬制加入山梨酸钾、冷却、灌装、包装加工而成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》和《DB S41/001 食品安全地方标准复合调味料》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB2762.

博爱县华运食品加工厂