



411040S-2018



河南二婶食品发展有限公司企业标准

Q/HES 0002S-2018

半固态调味料

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

河南二婶食品发展有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由河南二婶食品发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵爽、魏新征、周文霞。

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、标志和标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、芝麻香油、牛油、牛肉、香菇、冷冻鱼糜、骨素、食用盐、白砂糖、冰糖、香辛料（辣椒、葱、姜、蒜、月桂、肉桂、高良姜、丁香、小茴香、孜然、八角、甘草、花椒、胡椒、芝麻）、花生、葵花籽、南瓜籽、杏仁、核桃仁、腰果、开心果、生活饮用水、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、咖喱粉、白酒、黄酒、豆豉、腐乳、剁椒、大豆、甜面酱、韭花酱、豆瓣酱、花生酱、芝麻酱、蚝油、酿造酱油、料酒、酿造食醋、玉米淀粉、虾、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、麦芽糊精、山梨酸钾、食品用香精（肉香风味香精、柠檬风味香精）中的几种为原料，经原料预处理、混合、调和熬煮杀菌、包装(可根据生产需要进行组合)而成的非即食或即食的半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.3 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 冷冻鱼糜应符合 SC/T 3702 的规定。
- 2.1.8 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.9 花生酱 LS/T3220 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 葱、姜、蒜应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.16 葵花籽应符合 GB/T 11764 的规定。
- 2.1.17 南瓜籽应符合 SB/T 10554 的规定。
- 2.1.18 杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 2.1.19 核桃仁应符合 SB/T 10556 的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

- 2.1.26 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.28 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.30 剁椒、韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 香辛料（辣椒、月桂、肉桂、高良姜、丁香、小茴香、八角、甘草、花椒、胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.33 甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.35 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.37 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.38 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 5' 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.42 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 食品用香精（肉香风味香精、柠檬风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.46 虾应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.47 腰果应符合 SB/T 10615 的规定。
- 2.1.48 开心果应符合 SB/T 10613 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	浓稠状半固态酱体，粘稠适中，允许少量油脂析出或分离	取适量样品置于玻璃杯内，在自然光下用肉眼观察其性状，色泽，杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有色泽	
气味、滋味	具有本品固有气味、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	GB5009.3
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 30	GB5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH) /（mg/g）	≤ 5.0	GB5009.229

过氧化值（以脂肪计）（g/100g）	≤	0.25	GB5009.227
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB5009.28
* 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

即食类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/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	5	2	0.3	1.5	GB4789.3
霉菌（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB4789.15
酵母（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB4789.15
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	2	100	10000	GB4789.10 第二法
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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

出厂检验项目包括水分、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、芝麻香油、牛油、牛肉、香菇、冷冻鱼糜、骨素、食用盐、白砂糖、冰糖、香辛料（辣椒、葱、姜、蒜、月桂、肉桂、高良姜、丁香、小茴香、孜然、八角、甘草、花椒、胡椒、芝麻）、花生、葵花籽、南瓜籽、杏仁、核桃仁、腰果、开心果、生活饮用水、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、咖喱粉、白酒、黄酒、豆豉、腐乳、剁椒、大豆、甜面酱、韭花酱、豆瓣酱、花生酱、芝麻酱、蚝油、酿造酱油、料酒、酿造食醋、玉米淀粉、虾、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、麦芽糊精、山梨酸钾、食品用香精（肉香风味香精、柠檬风味香精）中的几种为原料，经原料预处理、混合、调和熬煮杀菌、包装(可根据生产需要进行组合)而成的非即食或即食的半固态调味料。

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。

河南二婶食品发展有限公司