



411169S-2018



河南诚实人实业集团有限责任公司企业标准

Q/HCS 0004S-2018

---

# 半固态复合调味料（酱）

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

---

河南诚实人实业集团有限责任公司 发布

## 前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写则》编写。

本标准有河南诚实人实业集团有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋豫柘、张登立。

H N

Q B

# 半固态复合调味料（酱）

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（酱）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用棕榈油、牛油、洋葱（拣选、脱皮、清洗、切碎）、大蒜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、生姜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、甜面酱、辣椒酱为原料，经炸制后，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、酿造酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红色素、山梨酸钾、咸味食品香精，经调配、包装加工而成的半固态复合调味料（酱）。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.4 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.14 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 辣椒红色素应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的要求

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	粘稠状流动液体，不明显的固液分离现象	取50g产品，将其置于洁净烧杯中，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	具有该品种应有的色泽	
气味	具有该品种应有的气味，无其它异味	
滋味	具有该品种应特有的滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 65	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 20	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

\* 铅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 的要求

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注 1: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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。

## 3 检验

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

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用棕榈油、牛油、洋葱（拣选、脱皮、清洗、切碎）、大蒜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、生姜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、甜面酱、辣椒酱为原料，经炸制后，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、酿造酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红色素、山梨酸钾、咸味食品香精，经调配、包装加工而成的半固态复合调味料（酱）。

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》要求 制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

河南诚实人实业集团有限责任公司