



411205S-2018



河南省香胖食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2018

半固态调味料

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

河南省香胖食品有限公司 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》编写。

本标准由河南省香胖食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范瑞德。

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、贮存等。

本标准适用于以牛油、羊油、大豆油、棕榈油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、白砂糖、姜（去皮、清洗、粉碎）、蒜（去皮、清洗、粉碎）、葱（清洗、粉碎）、辣椒、花椒、八角、丁香、黑胡椒、麻椒、陈皮、良姜、小茴香、白胡椒、桂皮，（全部拣选、粉碎），鲜虾粉、豆瓣酱为原料，经配料、熬制、冷却、灌装、分装、包装而成的非即食半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB 2718 和 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 小茴香、陈皮、良姜应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.9 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.15 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.16 麻椒应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.17 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.18 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.19 鲜虾粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.20 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.21 蒜应符合 GH/T 1194 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	从样品中取出1袋，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。符合左侧规定。
色泽	具有本品应有的色泽，自然有光泽。	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，咸淡适口，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	试验方法
水分（干燥失重），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价(KOH)(以脂肪计),mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762.

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 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（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 中的 MPN 法
霉菌（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	2	10^2	10^4	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行;					
注 2: 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。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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; 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价、过氧化值、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以牛油、羊油、大豆油、棕榈油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、白砂糖、姜（去皮、清洗、粉碎）、蒜（去皮、清洗、粉碎）、葱（清洗、粉碎）、辣椒、花椒、八角、丁香、黑胡椒、麻椒、陈皮、良姜、小茴香、白胡椒、桂皮，（全部拣选、粉碎），鲜虾粉、豆瓣酱为原料，经配料、熬制、冷却、灌装、分装、包装而成的非即食半固态调味料。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省香胖食品有限公司

H N
Q B