



411222S-2018



河南吨椒食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2018

半固态复合调味料

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

河南吨椒食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南吨椒食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘永安、张素云、陈振伟。

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。

本标准适用于以干辣椒（粉碎）、香菇（切丁）、鸡肉（切丁）、牛肉（切丁）、花生仁、芝麻仁、葵花籽仁、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、大豆油、豆豉、姜（斩拌）、蒜（斩拌）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、山梨酸钾中的几种为原料，经配料、熬制、灌装、杀菌、包装加工而成的即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 香辛料（干辣椒、八角、花椒、姜、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.12 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 芝麻仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要 求 | 试验方法 |
|----|-----|------------------|
| 性状 | 半固态 | 取出样品一份，置一洁净白瓷盘中， |

| | | |
|-------|------------------|---|
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | 自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有滋味、气味，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 规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 40 | GB 5009.3 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 30 | GB 5009.44 |
| 酸价 (以脂肪计), mg KOH /g | ≤ 5.0 | 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 |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.28 |

注: *指标准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 | | | | 检验方法 |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
| | 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 MPN 计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 2 | 100 | 10000 | GB 4789.10 第二法 |
| 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 |

1、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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 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

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

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干辣椒（粉碎）、香菇（切丁）、鸡肉（切丁）、牛肉（切丁）、花生仁、芝麻仁、葵花籽仁、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、大豆油、豆豉、姜（斩拌）、蒜（斩拌）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、山梨酸钾中的几种为原料，经配料、熬制、灌装、杀菌、包装加工而成的即食半固态复合调味料。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》的有关规定，参照 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》和 NY/T 1070《辣椒酱》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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、标志和标签、包装、运输、贮存等。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南吨椒食品有限公司

H N
Q B