



411723S-2018



河南省品之味食品有限公司企业标准

Q/HPS 0003S-2018

半固态复合调味料

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

河南省品之味食品有限公司 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》编写。

本标准由河南省品之味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞云、郭莉、李宗海。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鸡肉（切碎并绞成肉泥）或牛肉（切碎并绞成肉泥）、水、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、呈味核苷酸二钠为主要原料，辅以食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精）、蒸馏单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶为辅料，添加或不添加八角、桂皮、辣椒、花椒，经配料、混合、高温熬制杀菌、均质加工而成的非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉应符合 GB16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.6 香辛料（八角、桂皮、辣椒、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.10 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.11 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB15612 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 蔗糖脂肪酸酯 GB 1886.27 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	检验方法
性状	半固体，酱状	用无色取样瓶或烧杯取样直接观察其色泽、性状；用鼻子嗅其气味、或取样稀释成 5% 溶液嗅其气味，尝其滋味；将 10-50g 试样按状态不同均匀置于白纸、烧杯、试管内，于光线充足、无异味的环境中，辨其有无杂质。
色泽	具有该产品特有的色泽	
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以N计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮 (以N计), g/100g	≥ 0.2	SB/T10371
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

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。

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	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 1.5	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

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

生产过程的卫生要求应符合 GB14881 食品生产通用卫生规范的规定。

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 GB2763 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

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

H H N

Q B

编制说明

半固态复合调味料是以鸡肉（切碎并绞成肉泥）或牛肉（切碎并绞成肉泥）、水、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、呈味核苷酸二钠为主要原料，辅以食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精）、蒸馏单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶为辅料，添加或不添加八角、桂皮、辣椒、花椒，经配料、混合、高温熬制杀菌、均质加工而成的非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，河南省地方标准 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，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 GB2762 的规定。

河南省品之味食品有限公司