



411664S-2017



漯河市重庆仔食品开发有限公司企业标准

Q/LCQ 0001S-2017

---

# 半固态调味料

2017-07-21 发布

2017-07-21 实施

---

漯河市重庆仔食品开发有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由漯河市重庆仔食品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：张建军、刘宏庆、谢永广。

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。  
本标准适用于以辣椒、八角、花椒、山奈、香叶、豆蔻、豆瓣酱、姜、蒜、冰糖、牛油和大豆油、山梨酸钾为原料，经炒制或熬制、冷却、包装加工而成的非即食半固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 2.1.4 山奈、香叶、豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检验方法
性 状	半固体状	取样品一袋，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味、香辣滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, % ≤	20.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/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
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
注: *指标严于国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

## 编制说明

半固态调味料以辣椒、八角、花椒、山奈、香叶、豆蔻、豆瓣酱、姜、蒜、冰糖、牛油和大豆油、山梨酸钾为原料，经炒制，冷却、包装加工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》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。

漯河市重庆仔食品开发有限公司

2017 年 06 月 26 日