



416604S-2020



卫辉市柳庄乡贤贞调味品加工坊企业标准

Q/WLX 0001S-2020

半固态复合调味料

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

卫辉市柳庄乡贤贞调味品加工坊 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》的要求编写。

本标准由卫辉市柳庄乡贤贞调味品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：郭贤贞。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、洋葱、大蒜、大葱、生姜、豆蔻、桂皮粉、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、白芷粉、孜然粉、月桂、丁香、山奈、砂仁、小茴香、咖喱粉、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、橘皮、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、味精、鸡粉调味料、白砂糖、大豆油、牛油、鸡油、猪油、蚝油、酿造酱油、食醋、豆豉、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、海鲜酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、大蒜、食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、鸡汤（水、食用盐、鸡肉提取物、鸡肉膏、白砂糖）、香菇、牛肉粉调味料、白酒、米酒、调味料酒、黄酒、生活饮用水、食用盐、芝麻中的几种为主要原料，辅以或不辅以牛肉、猪肉、鸡肉、冰糖、蚕豆、小麦粉、罗汉果、陈皮、草果、白芷、泡椒、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、辣椒油树脂、酵母抽提物、食用玉米淀粉、黄原胶、乙基麦芽酚、果葡糖浆、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、焦糖色、食用香精（肉味香精、鸡肉香精、番茄香精、鱼味香精、牛肉香精、京酱肉香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、胭脂红、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾中的一种或几种，经调配、炒制（或熬制）、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据产品配料不同分为不同种类：麻辣香锅调味料、牛肉辣酱、香菇肉酱、鸡肉辣酱、五香肉酱、鱼香调味酱、麻辣调味酱、红烧调味酱、京酱肉味调味酱、蒜蓉辣酱、火锅蘸酱、香馍牛肉酱、黑胡椒酱、香辣酱、咖喱酱、火锅底料、复合风味调味酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 辣椒、洋葱、大蒜、大葱、生姜、豆蔻、桂皮粉、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、白芷粉、孜然粉、月桂、丁香、山奈、砂仁、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.5 十三香、海鲜酱、鸡汤应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.11 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。

- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.19 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.20 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.23 米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 牛肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.27 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.28 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 罗汉果、陈皮、草果、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.31 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.37 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.38 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.42 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.46 食用香精（肉味香精、鸡肉香精、番茄香精、鱼味香精、牛肉香精、京酱肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.48 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.49 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.50 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.51 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.52 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.53 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.54 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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	半固态粘稠酱状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气味和滋味,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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
水分, g/100g	≤	85	GB 5009.3
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	30	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计) ^b , g/100g	≥	0.01	GB 5009.235
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 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^c , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 ^c , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
胭脂红 ^c , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适用于含油型,其中使用发酵型配料(黄豆酱、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱)和酸性配料(如食醋、柠檬酸、L-苹果酸)的产品酸价指标不适用;

注 3: b 指标仅适于非油型半固态复合调味料;

注 4: c 指标仅适用于使用该添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定其最大使用量的比例之和不应超过 1

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法

注: 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 食品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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数 (仅适用于即食产品) 和大肠菌群 (仅适用于即食产品)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、洋葱、大蒜、大葱、生姜、豆蔻、桂皮粉、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、白芷粉、孜然粉、月桂、丁香、山奈、砂仁、小茴香、咖喱粉、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、橘皮、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、味精、鸡粉调味料、白砂糖、大豆油、牛油、鸡油、猪油、蚝油、酿造酱油、食醋、豆豉、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、海鲜酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、大蒜、食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、鸡汤（水、食用盐、鸡肉提取物、鸡肉膏、白砂糖）、香菇、牛肉粉调味料、白酒、米酒、调味料酒、黄酒、生活饮用水、食用盐、芝麻中的几种为主要原料，辅以或不辅以牛肉、猪肉、鸡肉、冰糖、蚕豆、小麦粉、罗汉果、陈皮、草果、白芷、泡椒、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、辣椒油树脂、酵母抽提物、食用玉米淀粉、黄原胶、乙基麦芽酚、果葡糖浆、红曲红、辣椒红、山梨酸钾、焦糖色、食用香精（肉味香精、鸡肉香精、番茄香精、鱼味香精、牛肉香精、京酱肉香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、胭脂红、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾中的一种或几种，经调配、炒制（或熬制）、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包含即食和非即食）。

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GB 31644《食品安全国家标准 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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市柳庄乡贤贞调味品加工坊