



416720S-2020



民权县万味源调味品有限公司企业标准

Q/MWT 0001S-2020

半固态复合调味料

2020-11-02 发布

2020-11-02 实施

民权县万味源调味品有限公司 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》的规定编写。

本标准由民权县万味源调味品有限公司提出。

本标准由民权县万味源调味品有限公司、郑州市食品药品检验所共同起草。

本标准主要起草人：张长伟、李杜娟。

本标准自发布实施之日起替代Q/MWT 0003S-2020（备案号：416074S-2020）。

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。

本标准适用于植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种），加入豆酱、豆瓣酱、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、豆豉、泡辣椒、香辛料及其他原料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、小豆蔻、小茴香、八角、丁香、陈皮、花椒、姜、白芷、芝麻、黄豆、花生、香菇中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、酿造酱油、料酒、白酒、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种）、鸡精调味料、腌渍酸菜、酵母抽取物中的几种为原料，加入或者不加入山梨酸钾、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、海鲜香精、酸菜香精、豆豉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、熬煮或不熬煮、灌装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为：麻辣味半固态复合调味料、香辣味半固态复合调味料、海鲜味半固态复合调味料、酸菜味半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 豆酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、小豆蔻、小茴香、八角、丁

香、花椒、姜)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.19 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.21 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.22 腌渍酸菜、泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.24 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.26 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.28 食品用香精(牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、海鲜香精、酸菜香精、豆豉香精)应符合 GB 30616 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	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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，自然有光泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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)	≤ 30	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 40	GB 5009.44
酸价 ^a (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 ^b （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 不适用于含发酵型配料（豆酱、豆瓣酱、豆豉）和腌渍酸菜、泡辣椒的产品。			
^b 适用于使用该食品添加剂的产品。			

2.4 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。

2.5 食品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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价[不适用于含发酵型配料（豆酱、豆瓣酱、豆豉）和腌渍酸菜、泡辣椒的产品]、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种），加入豆酱、豆瓣酱、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、豆豉、泡辣椒、香辛料及其他原料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、小豆蔻、小茴香、八角、丁香、陈皮、花椒、姜、白芷、芝麻、黄豆、花生、香菇中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、酿造酱油、料酒、白酒、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种）、鸡精调味料、腌渍酸菜、酵母提取物中的几种为原料，加入或者不加入山梨酸钾、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、海鲜香精、酸菜香精、豆豉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、熬煮或不熬煮、灌装而成的包含两种或两种以上调味料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，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 GB 2762 的规定。

民权县万味源调味品有限公司

QB