



416736S-2020



洛阳凯悦味食品有限公司企业标准

Q/LKS 0006S-2020

---

# 半固态复合调味料

2020-11-09 发布

2020-11-09 实施

---

洛阳凯悦味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由洛阳凯悦味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏明俊、魏何敬、何改应、苏阳阳。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆酱、辣椒、泡椒中的一种或几种为主要原料，添加大豆油、银鱼、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食用盐中的几种，经配料、炒制、灌装、封口、包装而制成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原料的不同分为不同品种：黄豆复合酱、辣椒复合酱、泡椒复合酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱应符合 GB 2718 和 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 银鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 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	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
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, %	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 <sup>a</sup> (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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg (仅适用于添加银鱼的产品)	≤ 0.5	GB 5009.17

注：<sup>a</sup>该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 黄豆酱为主要原料的产品此项不适用。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 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、菌落总数、大肠菌群、酸价（黄豆酱为主要原料的产品此项不适用）、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黄豆酱、辣椒、泡椒中的一种或几种为主要原料，添加大豆油、银鱼、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食用盐中的几种，经配料、炒制、灌装、封口、包装而制成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料。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 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》等相关国家标准、行业标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳凯悦味食品有限公司

H N  
Q B