



416978S-2020



濮阳市天口食品有限公司企业标准

Q/PTS 0003S-2020

# 半固态调味料

2020-12-11 发布

2020-12-11 实施

濮阳市天口食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由濮阳市天口食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙宏凌。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣、芝麻、花生、黄酒、调味料酒、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、味精、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、食用鸡油、食用猪油、食用羊油中的一种）、香辛料粉（黑胡椒、胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、豆蔻中的一种或几种）、食用玉米淀粉中的多种为主要原料，添加生活饮用水、焦糖色、柠檬酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的多种，经调配、炒制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据原料的不同分为不同品种：火锅蘸料、黄瓜蘸料、酱骨水料、酱骨炒料、炖肉料、咖喱鸡酱、甜辣酱、油辣椒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.2 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 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 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 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	半固态	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
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
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 该指标不适用添加黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣、柠檬酸、DL-苹果酸的产品。

b 该指标仅适于添加该食品添加剂的产品。

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 2.4 微生物限量

即食类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 <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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	1000	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（不适用添加黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣、柠檬酸、DL-苹果酸的产品）、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黄豆酱、甜面酱、郟县豆瓣、芝麻、花生、黄酒、调味料酒、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、味精、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用牛油、食用鸡油、食用猪油、食用羊油中的一种）、香辛料粉（黑胡椒、胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱、葱、豆蔻中的一种或几种）、食用玉米淀粉中的多种为主要原料，添加生活饮用水、焦糖色、柠檬酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的多种，经调配、炒制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或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，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。

濮阳市天口食品有限公司

QB