



412478S-2021



清丰县味美达食品厂企业标准

Q/QWMD 0001S-2021

半固态复合调味酱

2021-10-18 发布

2021-10-18 实施

清丰县味美达食品厂 发布

前 言

本标准由清丰县味美达食品厂提出。

本标准由清丰县味美达食品厂起草。

本标准主要起草人：张凯。

H N
Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饮用水、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用盐中的几种为原料，添加香辛料或粉【阿魏、八角、百里香、薄荷、荜拔、草果、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、甘草、桂皮、黑胡椒、花椒、姜、姜黄、薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香旱芹、香荚兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）、芝麻中的一种或几种】、白芷、味精、呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、干贝素（琥珀酸二钠）、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精{酱香香精、肉味香精}中的几种，经配料、混合搅拌、炒制、调味或不调味、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

按照原料的不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.13 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 食用香精应符合 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	具有产品应有的性状	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，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	≤ 30.0	GB 5009.44
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 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品检验。 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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 微生物限量

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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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	1000	GB 4789.10
注 1：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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以饮用水、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、食用盐中的几种为原料，添加香料或粉【阿魏、八角、百里香、薄荷、荜拔、草果、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、甘草、桂皮、黑胡椒、花椒、姜、姜黄、薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香旱芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）、芝麻中的一种或几种】、白芷、味精、呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、干贝素（琥珀酸二钠）、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精{酱香香精、肉味香精}中的几种，经配料、混合搅拌、炒制、调味或不调味、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县味美达食品厂