



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。

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

QB