



412585S-2021



永城市旺达辣椒制品有限公司企业标准

Q/YWD 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

永城市旺达辣椒制品有限公司 发布

前 言

本标准由永城市旺达辣椒制品有限公司提出。

本标准由河南省豫之味食品有限公司、永城市旺达辣椒制品有限公司共同起草。

本标准起草人：陈兵、王磊。

本标准自发布实施日起替代Q/YWD 0003S-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。

本标准适用于以干（鲜）辣椒（块）粉、豆豉、芝麻、香辛料（葱粉、姜粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、蒜粉、麻椒粉、藤椒粉、桂皮粉、生姜、洋葱丁、孜然粉、丁香粉、肉豆蔻粉、小茴香中的几种）、大豆油、白砂糖、牛油、豆瓣酱（蚕豆、辣椒、小麦粉、大豆油、食用盐、山梨酸钾）、黄豆酱（水、大豆、食用盐、大豆油、山梨酸钾）、甜面酱、蚝油、酿造酱油、芝麻酱、花生酱、韭花酱（韭菜花、食用盐）、番茄酱、食用盐、牛肉粉调味料、鸡精、味精、生活饮用水中的几种为主要原料，辅以或不辅以牛肉丁、鸡肉丁、猪肉丁、香菇、杏鲍菇、花生、葵花籽、黄豆、蚕豆、芝麻叶、香椿叶、海鲜粉调料（鱼粉、螺蛳粉、玉米淀粉、食用盐、香辛料）、食品用香精（海鲜香精、牛肉香精、肉味香精、鸡肉香精、烧烤味香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包括即食和非即食）。

根据原辅料不同产品分为不同种类：五香酱、香辣酱、麻辣酱、特辣酱、牛肉酱、鸡肉酱、食用菌酱、辣椒花生酱、辣椒瓜子酱、辣椒豆豉酱、辣椒芝麻酱、辣椒花生瓜子酱、辣椒豆瓣酱、辣椒黄豆甜面酱、辣椒蚕豆酱、辣椒火锅底料、辣椒芝麻韭花酱、香菇酱、牛肉辣椒酱、火锅底料、芝麻叶香菇酱、海鲜风味酱、香椿酱、烧烤酱、复合调味酱。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干（鲜）辣椒（块）粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 豆豉应符合 T/GZSX 014 的规定。

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

2.1.4 香辛料（葱粉、姜粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、蒜粉、麻椒粉、藤椒粉、桂皮粉、生姜、洋葱丁、孜然粉、丁香粉、肉豆蔻粉、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.8 豆瓣酱（蚕豆、辣椒、小麦粉、大豆油、食用盐、山梨酸钾）、黄豆酱（水、大豆、食用盐、大豆油、山梨酸钾）应符合 GB 2718 的规定。

2.1.9 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

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

2.1.12 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.13 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

- 2.1.14 韭花酱（韭菜花、食用盐）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.17 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 牛肉丁、鸡肉丁、猪肉丁应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.21 香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 香椿叶、芝麻叶应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.27 海鲜粉调料(鱼粉、螺蛳粉、玉米淀粉、食用盐、香辛料)应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.32 食品用香精（海鲜香精、牛肉香精、肉味香精、鸡肉香精、烧烤味香精）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	具有本品应有的性状	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的色泽	
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
	一级	二级	

氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.1		GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	10	20	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5		GB 5009.121
酸价 ^c （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	2.5	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.15	0.25	GB 5009.227
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适于添加山梨酸钾的产品；b 指标仅适于添加脱氢乙酸钠的产品； 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； 注 3：c 指标不适用于配料中使用发酵酱（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）的产品。				

2.4 微生物限量

即食的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 ^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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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
^b 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^c 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：b 指标仅适用于原料中添加牛肉丁、鸡肉丁、猪肉丁的产品； 注 3：c 指标仅适用于原料中添加牛肉丁的产品。					

2.5 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 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸价[不适用于配料中使用发酵酱（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）的产品]、过氧化值、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干（鲜）辣椒（块）粉、豆豉、芝麻、香辛料（葱粉、姜粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、蒜粉、麻椒粉、藤椒粉、桂皮粉、生姜、洋葱丁、孜然粉、丁香粉、肉豆蔻粉、小茴香中的几种）、大豆油、白砂糖、牛油、豆瓣酱（蚕豆、辣椒、小麦粉、大豆油、食用盐、山梨酸钾）、黄豆酱（水、大豆、食用盐、大豆油、山梨酸钾）、甜面酱、蚝油、酿造酱油、芝麻酱、花生酱、韭花酱（韭菜花、食用盐）、番茄酱、食用盐、牛肉粉调味料、鸡精、味精、生活饮用水中的几种为主要原料，辅以或不辅以牛肉丁、鸡肉丁、猪肉丁、香菇、杏鲍菇、花生、葵花籽、黄豆、蚕豆、芝麻叶、香椿叶、海鲜粉调料（鱼粉、螺蛳粉、玉米淀粉、食用盐、香辛料）、食品用香精（海鲜香精、牛肉香精、肉味香精、鸡肉香精、烧烤味香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（包括即食和非即食）。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》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。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市旺达辣椒制品有限公司

Q B