



412388S-2021



周口市臻斯味食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-10-08 发布

2021-10-08 实施

周口市臻斯味食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市臻斯味食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：齐晓慧。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以番茄酱、洋葱粉、食用盐、白砂糖、牛肉、蘑菇（杏鲍菇、香菇）、黑胡椒、藕粉、食用玉米淀粉、味精、大豆油、食醋、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加山梨酸钾，经预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分为：调味番茄酱、黑椒酱、蘑菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.2 洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 蘑菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.8 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	半固态酱状	取本品一袋，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品特有的气味、滋味、无异味	杂质，嗅气味，品其滋味
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价（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
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

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a仅适用于添加山梨酸钾的产品检验。

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 及其限量				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，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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

a样品的采集及处理按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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以番茄酱、洋葱粉、食用盐、白砂糖、牛肉、蘑菇（杏鲍菇、香菇）、黑胡椒、藕粉、食用玉米淀粉、味精、大豆油、食醋、生活饮用水中的多种为原料，添加或不添加山梨酸钾，经预处理、配料、搅拌或炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或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《食品生产许可证审查细则》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。

周口市臻斯味食品有限公司

H N
Q B