



412702S-2021



漯河乐佳食品科技有限公司企业标准

Q/LLJ 0001S-2021

---

# 半固态复合调味料

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

---

漯河乐佳食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河乐佳食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张瑜。

本标准自实施之日起代替 Q/LLJ 0001S-2017。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉、猪肉、鸡肉、牛骨、猪骨、鸡骨为原料，经过解冻挑拣、绞碎、蒸煮、过滤，加入味精、食用盐、大豆油、白砂糖、鸡蛋、鹌鹑蛋、水解植物蛋白调味粉、酵母抽提物、酿造酱油、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、花椒粉、桂皮粉、草果粉、辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、月桂粉、山奈粉、香茅粉、豆蔻粉、丁香粉、小茴香粉、肉豆蔻粉、荜拔粉、砂仁粉、调味料酒、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶中的几种，经调配混合、加热、搅拌、填充、冷却、均质、包装制成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 牛肉、猪肉、鸡肉、牛骨、猪骨、鸡骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

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

2.1.11 八角粉、花椒粉、桂皮粉、草果粉、辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、月桂粉、山奈粉、香茅粉、豆蔻粉、丁香粉、小茴香粉、肉豆蔻粉、荜拔粉、砂仁粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.13 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.16 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.18 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.19 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样于洁净烧杯中,在自然光线下,观察其性状、色泽,杂质,闻其气味。用温开水漱口,品其滋味
性状	半固态	
气味、滋味	具有该产品特有的气味及滋味,无其他异味	
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
水分, g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加水解植物蛋白调味粉的产品检验。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	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	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于添加牛肉、牛骨的产品检验。					

## 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以牛肉、猪肉、鸡肉、牛骨、猪骨、鸡骨为原料，经过解冻挑拣、绞碎、蒸煮、过滤，加入味精、食用盐、大豆油、白砂糖、鸡蛋、鹌鹑蛋、水解植物蛋白调味粉、酵母抽提物、酿造酱油、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、花椒粉、桂皮粉、草果粉、辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、月桂粉、山奈粉、香茅粉、豆蔻粉、丁香粉、小茴香粉、肉豆蔻粉、荜拔粉、砂仁粉、调味料酒、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶中的几种，经调配混合、加热、搅拌、填充、冷却、均质、包装制成的包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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河乐佳食品科技有限公司