



412718S-2021



襄城县晨烁农副产品有限责任公司企业标准

Q/XCN 0001S-2021

---

# 调味酱（半固态复合调味料）

2021-11-12 发布

2021-11-12 实施

---

襄城县晨烁农副产品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由襄城县晨烁农副产品有限责任公司提出。

本标准起草单位：襄城县晨烁农副产品有限责任公司。

本标准主要起草人：王松志。

H N

Q B

# 调味酱（半固态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了调味酱（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。

本标准适用于以青辣椒、红辣椒、香菇、黄豆、黑豆、花生、芝麻、大豆调和油、大蒜、生姜、芥菜、黄豆酱、花椒粉、辣椒粉中的几种为原料，经预处理（挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、炒制或不炒制）、加入生活饮用水、白砂糖、味精、鸡精、食用盐、食醋、香油（芝麻油）、十三香调味料（见附录 A）、鲜味宝调味料【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、山梨酸钾中的几种，经炒制（调配），冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的包含两种或两种以上调味料的即食类或非即食类调味酱（半固态复合调味料）。

根据原料不同可分为以下几种：蒜蓉辣椒酱、蒜蓉香菇酱、香辣酱、五香青椒酱、蘑菇酱、手工芥菜丝调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 青辣椒、红辣椒、大蒜、生姜、芥菜应新鲜、无污染、无虫蚀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 十三香调味料应符合 Q/ZWST0001S 的规定, 见附录 A。

2.1.11 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.15 香油（芝麻油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.16 花椒粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 鲜味宝调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 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	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有本品应有气味、无异味	
滋味	具有本品应有滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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	≤ 95	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), %	≤ 10	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), 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 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

<sup>a</sup>使用发酵型配料 (黄豆酱) 和酸性配料 (食醋) 的, 此项不适用。

### 2.4 微生物限量

即食类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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	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 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

酵母 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 不适用于以发酵制品(黄豆酱)为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品。					

## 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数【即食类产品检测, 不适用于以发酵制品(黄豆酱)为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品】、大肠菌群（即食类产品检测）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

---



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0001S-2019

---

# 十三香调味品

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

---

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

Q/ZWST 0001S-2019

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰。

本标准自发布之日起替代 Q/ZWST 0001S-2017(备案号：412905S-2017，2017-12-06 发布实施)。

H N

Q B

## 十三香调味品

### 1 范围

本标准规定了十三香调味品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.7 小茴香、高良姜、橘皮、肉桂、干姜、山楂、砂仁和白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 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	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有之香气，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
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
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤	2.5 GB/T 15691
水分，g/100g	≤	14.0 GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	10.0 GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤	5.0 GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	2.9 GB 5009.12

Q/ZWST 0001S-2019

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限于添加山楂的产品。			

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

#### 2.6 其它要求

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、磨碎细度、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以青辣椒、红辣椒、香菇、黄豆、黑豆、花生、芝麻、大豆调和油、大蒜、生姜、芥菜、黄豆酱、花椒粉、辣椒粉中的几种为原料，经预处理（挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、炒制或不炒制）、加入生活饮用水、白砂糖、味精、鸡精、食用盐、食醋、香油（芝麻油）、十三香调味料（见附录 A）、鲜味宝调味料【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、山梨酸钾中的几种，经炒制（调配），冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的包含两种或两种以上调味料的即食类或非即食类调味酱（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 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

襄城县晨烁农副产品有限责任公司