



412720S-2021



遂平县鸿壹食品厂企业标准

Q/SHS 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-11-12 发布

2021-11-12 实施

遂平县鸿壹食品厂 发布

前 言

本标准由遂平县鸿壹食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨文君。

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。

本标准适用于以鲜辣椒、香椿叶、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、腌渍辣椒、小米辣、香菇、白砂糖、味精、鸡精、菇精调味料、食用盐、食用植物油（菜籽油、大豆油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、白酒、黄豆酱、豆豉、甜面酱、腐乳、郫县豆瓣、番茄酱、酿造食醋、酿造酱油、生活饮用水、大蒜、生姜、洋葱、葱、大头菜、萝卜、萝卜叶、韭花、大豆、芝麻、花生仁、香辛料粉（辣椒、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、竹笋、牛肉、鸡肉中的几种为主要原料，添加或不添加酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、纽甜、柠檬酸、乳酸、焦亚硫酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、赤藓红、食用香精（牛肉粉、黑胡椒香精、番茄香精、焦糖香精、香辣香精、咸味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经原料预处理、配料、炒制或不炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

产品根据添加原辅料不同可分为不同风味酱：香椿酱、鲜椒酱、剁椒酱、蒜蓉辣椒酱、香菇酱、辣椒酱、番茄辣椒酱、香辣酱、油辣子酱、香菇拌饭酱、鸡肉香菇拌饭酱、牛肉香菇酱、牛肉酱、山竹笋牛肉酱、野山椒牛肉酱、山竹笋香菇酱、红薯叶辣椒酱、芝麻叶辣椒酱、红薯梗辣椒酱、萝卜辣椒酱、萝卜叶辣椒酱、韭菜花辣椒酱、风味大豆酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜辣椒应符合 NY/T 655 的规定。

2.1.3 香椿叶、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、萝卜叶应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 腌渍辣椒、小米辣应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.5 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.13 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 豆豉应符合 DBS53/ 004 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 郫县豆瓣应符合GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 大蒜、洋葱、葱、韭花应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.25 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.26 大头菜应符合 DB45/T 1893 的规定。
- 2.1.27 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.28 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 香辛料粉（辣椒、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 竹笋应符合 DB52/T 1228 的规定。
- 2.1.33 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.41 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.42 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.45 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.48 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.49 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.51 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	半固态	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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	≤ 35	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
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
焦亚硫酸钠 ^a （以二氧化硫残留量计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
酸价（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

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
-----------------------------	---	-----	------------

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；
3、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。

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 ^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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 2、b 仅适用于添加牛肉、鸡肉的产品检验； 3、c 仅适用于添加牛肉的产品检验。					

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 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。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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（适用于即食类产品）、大肠菌群（适用于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜辣椒、香椿叶、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、腌渍辣椒、小米辣、香菇、白砂糖、味精、鸡精、菇精调味料、食用盐、食用植物油（菜籽油、大豆油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、白酒、黄豆酱、豆豉、甜面酱、腐乳、郫县豆瓣、番茄酱、酿造食醋、酿造酱油、生活饮用水、大蒜、生姜、洋葱、葱、大头菜、萝卜、萝卜叶、韭花、大豆、芝麻、花生仁、香辛料粉（辣椒、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒中的一种或几种）、竹笋、牛肉、鸡肉中的几种为主要原料，添加或不添加酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、纽甜、柠檬酸、乳酸、焦亚硫酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、赤藓红、食用香精（牛肉粉、黑胡椒香精、番茄香精、焦糖香精、香辣香精、咸味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经原料预处理、配料、炒制或不炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。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》和制订本标准，作为组织生产、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。

遂平县鸿壹食品厂

QB