



412745S-2021



洛阳凯悦味食品有限公司企业标准

Q/LKS 0007S-2021

半固态复合调味酱

2021-11-16 发布

2021-11-16 实施

洛阳凯悦味食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳凯悦味食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳凯悦味食品有限公司。

本标准主要起草人：魏明俊、何改应、苏阳阳。

H N
Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆酱、辣椒、泡椒、香菇、香椿中的一种或几种为主要原料，添加大豆油、银鱼、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食用盐、豆豉、豆瓣酱、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香）、5’-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种的一种或几种为辅料，经配料、炒制、灌装、封口、包装而制成的含有两种以上调味料的半固态复合调味酱。

根据添加辅料不同产品可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 香椿应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 银鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 香辛料（花椒、八角、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	具有产品应有的色泽	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、状态，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	
状态	半固态酱状，无霉变，无正常视力可见外来异物	

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/ (%)	≤ 65.0	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 15.0	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
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009. 227
山梨酸钾(以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009. 28
甲基汞(以 Hg 计) / (mg/kg) (仅适用于添加银鱼的产品)	≤ 0.5	GB 5009. 17
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009. 22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 不适用于添加豆瓣酱、黄豆酱、豆豉的产品检验。		

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. 3MPN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
副溶血性弧菌 ^b / (MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 7
注：a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					
n为同一批次产品应采集的数样品数，c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					
b仅适用于添加银鱼的产品。					

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

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、酸价（黄豆酱、豆豉、豆瓣酱为主要原料的产品此项不适用）、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆酱、辣椒、泡椒、香菇、香椿中的一种或几种为主要原料，添加大豆油、银鱼、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食用盐、豆豉、豆瓣酱、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种的一种或几种为辅料，经配料、炒制、灌装、封口、包装而制成的含有两种以上调味料的半固态复合调味酱。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳凯悦味食品有限公司