412772S-2021

嵩县远鸿土产调味品有限公司企业标准

Q/SYT 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-11-17 发布　　2021-11-17 实施

嵩县远鸿土产调味品有限公司 发布

前 言

本标准由嵩县远鸿土产调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田晓英。

本标准自发布实施日起替代Q/SYT 0003S-2019。

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。

本标准适用于以香辛料或粉（小茴香、八角、花椒、肉桂、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、辣椒、姜、草果、姜黄、高良姜、丁香、砂仁、孜然、山奈、蒜、洋葱、豆蔻、荜拨）、白芷、橘皮、山楂、牡蛎、紫苏、枸杞子、芝麻、栀子、罗汉果、山药、枣、白果、香辛料咖喱粉【姜黄、白胡椒、孜然、小茴香、八角、花椒、芫荽、桂皮、姜、芹菜籽、辣椒、黑胡椒、橘皮、葫芦巴、肉豆蔻、肉桂、甘草、小豆蔻、月桂叶、丁香、葛篓子、多香果、百里香、芥菜籽】、菌菇粉【香菇、松茸、茶树菇、白牛肝菌、真姬菇中的一种或几种】、香菇柄、食用油脂制品【精炼植物油（棕榈油、精炼食用牛油、鸡油、猪油、氢化菜籽油、植物油、维生素E）、脂肪】、复合调味粉【酸水解植物蛋白调味粉（食用大豆粕、食用玉米蛋白、啤酒酵母粉、5’-呈味核苷酸二钠）、味精、食用盐、食用葡萄糖、蜂蜜、白砂糖、L-丙氨酸、麦芽糊精、5’-呈味核苷酸二钠、酵母提取物、甘氨酸】、蔬菜（土豆、洋葱、胡萝卜、大葱、姜中的一种或几种）（经清洗、分切）、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉排骨、鸡肉、牛肉中的一种或几种）（经预处理、分切）、辣椒干、豆瓣酱、番茄酱、黄豆酱、甜面酱、蚝油、蚕豆、花生仁、豆豉、白砂糖、味精、食用盐、麦芽糊精、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、蜂蜜、小麦粉、食用玉米淀粉、酱油、食醋、白醋、黄酒、白酒、脱脂乳粉、椰子粉、番茄粉、浓缩苹果浆/汁、鸡精调味料、植物油（大豆油或菜籽油）、水中的几种为原料，加入羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、焦糖色、冰醋酸、红曲红、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、5′-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、5’-肌苷酸二钠、磷脂、柠檬酸、柠檬黄、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸、食用香精（咖喱香精、牛肉味香精、海鲜味香精、鸡肉味香精、番茄味香精、菌菇味香精、腊肉味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经混合、炒制或熬制、搅拌、冷却、包装而成的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。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2香辛料或粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3白芷、橘皮、山楂、牡蛎、紫苏、枸杞子、芝麻、栀子、罗汉果、山药、枣、白果应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.4香辛料咖喱粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.5菌菇粉【香菇、松茸、茶树菇、白牛肝菌、真姬菇】、香菇柄应符合GB 7096的规定。

2.1.6食用油脂制品应符合GB 15196的规定。

2.1.7复合调味粉应符合GB 31644的规定。

2.1.8蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.9鲜（冻）畜、禽肉应符合GB 2707的规定。

2.1.10辣椒干应符合GB/T 30382的规定。

2.1.11豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合GB 2718的规定。

2.1.12番茄酱应符合NY/T 956的规定。

2.1.13蚝油应符合GB/T 21999的规定。

2.1.14蚕豆、花生仁应符合GB 19300的规定。

2.1.15豆豉应符合GB 2712的规定。

2.1.16白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.17味精应符合GB 2720的规定。

2.1.18食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.19麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.20食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.21麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。

2.1.22果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.1.23蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.24小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.25食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.26酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.27食醋、白醋应符合GB 2719的规定。

2.1.28黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。

2.1.29白酒应符合GB 2757的规定。

2.1.30脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.31椰子粉、番茄粉应符合GB/T 29602的规定。

2.1.32浓缩苹果浆/汁应符合GB 17325的规定。

2.1.33鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.34植物油（大豆油或菜籽油）应符合GB 2716的规定。

2.1.35羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

2.1.36海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

2.1.37焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.38冰醋酸应符合GB 1886.10的规定。

2.1.39红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.40乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

2.1.415′-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.42苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.43山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.44乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.455’-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。

2.1.46磷脂应符合GB 28401的规定。

2.1.47柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.48柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.49黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.50单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。

2.1.51D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。

2.1.52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	浓稠状至半固态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色　　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气、滋味，无异味	
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
水分，%	≤	65	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计)，g/100g	≤	40	GB 5009.44
总砷(以As计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计)，mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
酸价[a]（以脂肪计）（KOH),mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值[a]（以脂肪计),g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾[b]（以山梨酸计)，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠[b]（以苯甲酸计)，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

乙酰磺胺酸钾[b]，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
柠檬黄[b]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg（使用山楂、浓缩苹果浆/汁的产品）	≤	20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于含油型产品。其中酸价指标不适用于使用发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、豆豉等）和酸性配料（番茄酱、食醋、柠檬酸、冰醋酸等）的产品。 b 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 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规定的最大使用的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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数[b]	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	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 不适用于以发酵型配料（如黄豆酱、豆瓣酱、豆豉等）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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【仅适用于含油型产品，且未使用发酵性配料和酸性配料的产品】、过氧化值【仅适用于含油型产品】、菌落总数（仅适用即食产品）、大肠菌群（仅适用即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料或粉（小茴香、八角、花椒、肉桂、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、辣椒、姜、草果、姜黄、高良姜、丁香、砂仁、孜然、山奈、蒜、洋葱、豆蔻、荜拨）、白芷、橘皮、山楂、牡蛎、紫苏、枸杞子、芝麻、栀子、罗汉果、山药、枣、白果、香辛料咖喱粉【姜黄、白胡椒、孜然、小茴香、八角、花椒、芫荽、桂皮、姜、芹菜籽、辣椒、黑胡椒、橘皮、葫芦巴、肉豆蔻、肉桂、甘草、小豆蔻、月桂叶、丁香、葛篓子、多香果、百里香、芥菜籽】、菌菇粉【香菇、松茸、茶树菇、白牛肝菌、真姬菇中的一种或几种】、香菇柄、食用油脂制品【精炼植物油（棕榈油、精炼食用牛油、鸡油、猪油、氢化菜籽油、植物油、维生素E）、脂肪】、复合调味粉【酸水解植物蛋白调味粉（食用大豆粕、食用玉米蛋白、啤酒酵母粉、5’-呈味核苷酸二钠）、味精、食用盐、食用葡萄糖、蜂蜜、白砂糖、L-丙氨酸、麦芽糊精、5’-呈味核苷酸二钠、酵母提取物、甘氨酸】、蔬菜（土豆、洋葱、胡萝卜、大葱、姜中的一种或几种）（经清洗、分切）、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉排骨、鸡肉、牛肉中的一种或几种）（经预处理、分切）、辣椒干、豆瓣酱、番茄酱、黄豆酱、甜面酱、蚝油、蚕豆、花生仁、豆豉、白砂糖、味精、食用盐、麦芽糊精、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、蜂蜜、小麦粉、食用玉米淀粉、酱油、食醋、白醋、黄酒、白酒、脱脂乳粉、椰子粉、番茄粉、浓缩苹果浆/汁、鸡精调味料、植物油（大豆油或菜籽油）、水中的几种为原料，加入羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、焦糖色、冰醋酸、红曲红、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、5′-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、5’-肌苷酸二钠、磷脂、柠檬酸、柠檬黄、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸、食用香精（咖喱香精、牛肉味香精、海鲜味香精、鸡肉味香精、番茄味香精、菌菇味香精、腊肉味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经混合、炒制或熬制、搅拌、冷却、包装而成的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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

嵩县远鸿土产调味品有限公司