412786S-2021

洛阳然也餐饮管理有限公司企业标准

Q/LRCG 0002S-2021

半固态调味料

2021-11-18 发布　　2021-11-18 实施

洛阳然也餐饮管理有限公司 发布

前　　言

本标准由洛阳然也餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：王飞、王蓬蓬。

HNQB

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用鸡油、大豆油、豆瓣酱、番茄酱、辣椒酱、蚝油、甜面酱、泡椒、泡姜、泡辣椒、白酒、白砂糖、冰糖、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、食用盐、酿造酱油、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（高良姜、洋葱、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、蒜、姜、葱中的几种）、白芷、海鲜酱（白砂糖、水、食用盐、大豆、小麦粉、番薯粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、芝麻酱、焦糖色、红腐乳、辣椒、脱水大蒜、香辛料、冰乙酸、三氯蔗糖、赤藓红）、柱候酱（水、食用盐、大豆、小麦粉、白砂糖、酿造酱油、焦糖色、脱水大蒜、味精、乙酰化双淀粉己二酸酯、大豆油、酿造食醋、香辛料、山梨酸钾、黄原胶）、南乳汁（腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶）、火锅底料（豆瓣酱、植物油、食用牛油、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、味精、黄酒、食用鸡油、姜、蒜、豆豉、食用香精、香辛料、白芷、酿造酱油、蚝油、酵母抽提物、5′-呈味核苷酸二钠、辣椒红）中的几种，经预处理、配料、炒制、熬制、灌装、杀菌、包装加工制成的含有两种或两种以上调味料的非即食半固态调味料。

根据添加原料不同可分为：鱼香酱、浓香酱、酸辣酱、红烧酱、麻辣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.4 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.5 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

2.1.8 泡椒、泡姜、泡辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

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

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

2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.18 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.22 海鲜酱、柱候酱、南乳汁、火锅底料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色　　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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	≤	90.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用鸡油、大豆油、豆瓣酱、番茄酱、辣椒酱、蚝油、甜面酱、泡椒、泡姜、泡辣椒、白酒、白砂糖、冰糖、酿造食醋、谷氨酸钠（味精）、食用盐、酿造酱油、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（高良姜、洋葱、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、蒜、姜、葱中的几种）、白芷、海鲜酱（白砂糖、水、食用盐、大豆、小麦粉、番薯粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、芝麻酱、焦糖色、红腐乳、辣椒、脱水大蒜、香辛料、冰乙酸、三氯蔗糖、赤藓红）、柱候酱（水、食用盐、大豆、小麦粉、白砂糖、酿造酱油、焦糖色、脱水大蒜、味精、乙酰化双淀粉己二酸酯、大豆油、酿造食醋、香辛料、山梨酸钾、黄原胶）、南乳汁（腐乳、米酒、食用盐、白砂糖、味精、植物油、红曲米、三氯蔗糖、脱氢乙酸钠、黄原胶）、火锅底料（豆瓣酱、植物油、食用牛油、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、味精、黄酒、食用鸡油、姜、蒜、豆豉、食用香精、香辛料、白芷、酿造酱油、蚝油、酵母抽提物、5′-呈味核苷酸二钠、辣椒红）中的几种，经预处理、配料、炒制、熬制、灌装、杀菌、包装加工制成的含有两种或两种以上调味料的非即食半固态调味料。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》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。

洛阳然也餐饮管理有限公司

HN QB