



412791S-2021



焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂企业标准

Q/JXH 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-11-19 发布

2021-11-19 实施

焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂 发布

前 言

本标准由焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂提出。

本标准起草单位：焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂。

本标准主要起草人：刘会东。

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。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、鸡精、味精（谷氨酸钠）、豆瓣酱、白芝麻、辣椒、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、花生仁（整粒或碎粒）中的几种为原料，加入或不加入山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

根据原料不同分为复合调味料、复合风味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.3 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 花生仁应符合 QB/T 1733.5 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 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	均匀一致的半固态	取适量样品，置于结晶干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	其滋味
----	-----------	-----

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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (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
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 指标仅适用于含油产品, 其中使用发酵型配料 (豆瓣酱、黄豆酱) 的, 酸价不适用。

b 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。

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

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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 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

注: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、净含量及允许短缺量、酸价【仅适用于含油产品，其中使用发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱）的，酸价不适用】过氧化值（仅适用于含油产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、鸡精、味精（谷氨酸钠）、豆瓣酱、白芝麻、辣椒、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、花生仁（整粒或碎粒）中的几种为原料，加入或不加入山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经调配混合、加热熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。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，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。

焦作市城乡一体化示范区湘华调味品厂

H N
Q B