



412827S-2021



商丘市农家宝食品有限公司企业标准

Q/SNJB 0004S-2021

半固态复合调味料

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

商丘市农家宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市农家宝食品有限公司提出并起草。

本标准由商丘市农家宝食品有限公司和范县市场监督管理局共同起草

本标准主要起草人：胡潇、郭春燕、于艳灵。

本标准自发布之日起替代原标准Q/SNJB 0004S-2020（备案号：415894S-2020）。

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、玉米油、葵花籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、牛油、鸡油、猪油、生活饮用水、香辛料（辣椒、姜、大蒜、洋葱、葱、豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、花椒、麻椒、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、百里香中的多种）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、香菇、茶树菇、酸菜、豆腐干、猪肉、鸡肉、牛肉、芝麻酱、花生酱、花生仁、豌豆、葵花子仁、芝麻、蚕豆、大枣、鸡精调味料、味精、白砂糖、食用盐、酱油、食醋、料酒、蚝油、酵母抽提物中的多种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒油树脂、辣椒红、脱氢乙酸钠、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、香辣味香精、咸味香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、泡菜香精、香菇香精、豆豉香精中的一种或多种）中的一种或多种，经原料预处理、配料、熬煮或不熬煮、混合、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺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。

根据原辅料和工艺不同产品分为：

即食类产品：油辣椒、香菇酱、香辣牛肉酱、沾馍香辣酱、拌饭酱、鲜辣酱、蒜蓉辣椒调味酱、鸡肉辣椒酱、风味豆豉酱、五仁香辣酱、辣椒豆瓣酱。

非即食类产品：火锅底料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 香辛料（辣椒、豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、花椒、麻椒、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 姜、葱、大蒜、洋葱应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 香菇、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 花生仁、葵花子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.11 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、香辣味香精、咸味香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、泡菜香精、香菇香精、豆豉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.36 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 玉米油应符合 NY/T 1272 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 猪肉、鸡肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.44 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。

2.1.45 豆腐干应符合GB 2712的规定。

2.1.46 辣椒油树脂应符合GB 28314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	具有该产品应有的性状	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	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
^a 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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠 (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适用于添加动植物油脂的产品；使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用；

b仅适用于添加该食品添加剂的产品，且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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【适用于添加动植物油脂的产品,使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用】、过氧化值（适用于添加动植物油脂的产品）、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（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

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、牛油、鸡油、猪油、生活饮用水、香辛料（辣椒、姜、大蒜、洋葱、葱、豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、花椒、麻椒、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、百里香中的多种）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、香菇、茶树菇、酸菜、豆腐干、猪肉、鸡肉、牛肉、芝麻酱、花生酱、花生仁、豌豆、葵花子仁、芝麻、蚕豆、大枣、鸡精调味料、味精、白砂糖、食用盐、酱油、食醋、料酒、蚝油、酵母抽提物中的多种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒油树脂、辣椒红、脱氢乙酸钠、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、香辣味香精、咸味香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、泡菜香精、香菇香精、豆豉香精中的一种或多种）中的一种或多种，经原料预处理、配料、熬煮或不熬煮、混合、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺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》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。

商丘市农家宝食品有限公司

QB