



412840S-2021



开封市沙家同意号食品有限公司企业标准

Q/KSTS 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-11-23 发布

2021-11-23 实施

开封市沙家同意号食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市沙家同意号食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和开封市沙家同意号食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘珊珊、白建超。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、西瓜豆酱（以西瓜瓤、大豆为主要原料，添加小麦粉、大豆油、辣椒、花生、芝麻、食用盐、谷氨酸钠、山梨酸钾中的几种）、卤牛肉（牛肉经加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、酿造酱油、八角、花椒、桂皮、小茴香、草果、白芷、丁香、月桂叶、砂仁、肉豆蔻、高良姜卤制而成）为主要原料，添加辣椒（粉碎）、白砂糖、熟芝麻、花椒、食用盐、洋葱、熟花生（粉碎）、香菇（浸泡、粉碎）中的几种，再加入粉碎后的月桂叶、砂仁、麻椒、八角、花椒、香茅、白胡椒、大葱、姜、孜然中的几种，添加或不添加苯甲酸钠，经预处理、调配、熬制、灌装、外包装加工而成包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

2 原料

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 西瓜豆酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 辣椒、花椒、月桂叶、砂仁、麻椒、八角、白胡椒、大葱、姜、香茅、孜然、桂皮、小茴香、草果、丁香、肉豆蔻、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 熟芝麻、熟花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.9 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察色泽和状态。闻其气味, 用温开水漱
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味	

状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	口, 品其滋味
----	-----------------------	---------

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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 4789.3 MPN 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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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 食品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，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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、西瓜豆酱（以西瓜瓤、大豆为主要原料，添加小麦粉、大豆油、辣椒、花生、芝麻、食用盐、谷氨酸钠、山梨酸钾中的几种）、卤牛肉（牛肉经加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、酿造酱油、八角、花椒、桂皮、小茴香、草果、白芷、丁香、月桂叶、砂仁、肉豆蔻、高良姜卤制而成）为主要原料，添加辣椒（粉碎）、白砂糖、熟芝麻、花椒、食用盐、洋葱、熟花生（粉碎）、香菇（浸泡、粉碎）中的几种，再加入粉碎后的月桂叶、砂仁、麻椒、八角、花椒、香茅、白胡椒、大葱、姜、孜然中的几种，添加或不添加苯甲酸钠，经预处理、调配、熬制、灌装、外包装加工而成包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。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》的规定，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。

开封市沙家同意号食品有限公司