



412910S-2021



洛阳学堂油脂食品有限公司企业标准

Q/LXY 0007S-2021

半固态复合调味料

2021-11-29 发布

2021-11-29 实施

洛阳学堂油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳学堂油脂食品有限公司提出。

本标准由洛阳学堂油脂食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张学堂、原晖、马肖、藏爱丽。

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。

本标准适用于以芝麻酱、花生酱、豆腐乳、韭花酱、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、芝麻香油、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、菜籽油中的一种）、食用盐、味精、鸡精、芝麻、白砂糖、辣椒、料酒、酱油、米酒、酿造食醋、蚝油、香辛料【葱、姜、蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、肉豆蔻、丁香、香叶（月桂叶）、孜然、荜拨中的一种或多种】中的多种为原料，加入或不加入食品添加剂（浓香麻辣油香精、5' -肌苷酸二钠、5' -鸟苷酸二钠、5' -呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、山梨酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或多种），经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食的半固态复合调味料。

产品根据所用原料的不同分为：麻辣/香辣/鲜香火锅酱、麻辣/香辣/孜然/鲜香芝麻酱、麻辣/香辣/孜然/鲜香花生酱、韭花腐乳酱、芝麻韭花酱、芝麻腐乳酱、韭花花生酱、腐乳花生酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.2 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.3 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.4 韭花酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 玉米油应符合 NY/T 1272 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 浓香麻辣油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 香辛料【葱、姜、蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、肉豆蔻、丁香、香叶（月桂叶）、孜然、荜拔】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 5' -肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.26 5' -鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.27 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.31 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫计委关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 或 SB/T 10005 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	半固态	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，有鲜咸味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	取适量被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状，有无杂质，并嗅其气味，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
水分，g/100g	\leq 65	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	\leq 25	GB 5009.44

酸价 ^a (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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009. 22
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009. 28
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤	3.0	GB 5009. 277

注: * 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

^a 使用发酵型配料 (豆腐乳、韭花酱、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱) 和酸性配料 (如酿造食醋、酸度调节剂等) 的, 此项不适用;

^b 仅限于添加该食品添加剂的产品检验。

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

即食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, 均按 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, /25g	5	0	0	—	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。

b. 不适用于以发酵制品 (豆腐乳、韭花酱、黄豆酱、甜面酱、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; 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、酸价[使用发酵型配料(豆腐乳、韭花酱、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱)和酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的,此项不适用]、过氧化值、菌落总数(仅限即食产品)、大肠菌群(仅限即食产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

QB

编制说明

本标准适用于以芝麻酱、花生酱、豆腐乳、韭花酱、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、芝麻香油、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、菜籽油中的一种）、食用盐、味精、鸡精、芝麻、白砂糖、辣椒、料酒、酱油、米酒、酿造食醋、蚝油、香辛料【葱、姜、蒜、花椒、八角、小茴香、桂皮、肉豆蔻、丁香、香叶（月桂叶）、孜然、荜拨中的一种或多种】中的多种为原料，加入或不加入食品添加剂（浓香麻辣油香精、5' -肌苷酸二钠、5' -鸟苷酸二钠、5' -呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、山梨酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或多种），经配料、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食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》的有关规定，参照 GB 31644 《食品安全国家标准复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳学堂油脂食品有限公司

