



412634 S-2021



新乡市福芝香食品有限公司企业标准

Q/XFZX 0001S-2021

半固态复合调味料

2021-11-04 发布

2021-11-04 实施

新乡市福芝香食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市福芝香食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：霍瑞、刘保春。

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。

本标准适用于以黄豆酱、甜面酱、味精、食用盐中的几种为原料，添加韭菜花、姜、蒜、葱、腐乳、蚝油、鸡汁调味料、生抽酱油、老抽酱油、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油中的一种或几种）、芝麻、白砂糖、料酒中的几种，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合、熬制或不熬制、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 韭菜花、姜、蒜、葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.9 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 生抽酱油、老抽酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.17 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	半固态	取样品1份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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，%	≤ 75	GB 5009.3
酸价 ^a (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
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计)，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计)，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
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：a 不适用于使用腐乳、黄豆酱、甜面酱、生抽酱油、老抽酱油的产品；
b 仅适用于使用该食品添加剂的产品；
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 不适用于使用发酵性配料（腐乳、黄豆酱、甜面酱、生抽酱油、老抽酱油）且后序无熬制工艺的产品。					

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 其他要求

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（不适用于使用腐乳、黄豆酱、甜面酱、生抽酱油、老抽酱油的产品）、过氧化值、菌落总数【不适用于使用发酵性配料（腐乳、黄豆酱、甜面酱、生抽酱油、老抽酱油）且后序无熬制工艺的产品】、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆酱、甜面酱、味精、食用盐中的几种为原料，添加韭菜花、姜、蒜、葱、腐乳、蚝油、鸡汁调味料、生抽酱油、老抽酱油、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油中的一种或几种）、芝麻、白砂糖、料酒中的几种，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合、熬制或不熬制、包装加工而成的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。

新乡市福芝香食品有限公司