



413095S-2021



商丘市思达食品有限公司企业标准

Q/SSS 0001S-2021

---

# 半固态复合调味料

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

---

商丘市思达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市思达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王玉、单军、王秋菊。

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。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、食用植物调和油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油中的一种或几种）、香辛料粉（粒）（黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、胡椒、花椒、麻椒、藤椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然中的一种或几种）为主要原料，添加芝麻、花生、葵花籽、白砂糖、食用盐、花椒油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料。

产品根据添加原料不同可分为：香辣（油辣子酱、花椒酱、麻椒酱、藤椒酱、黑胡椒酱、胡椒酱、孜然酱）、麻辣（油辣子酱、花椒酱、麻椒酱、藤椒酱、黑胡椒酱、胡椒酱、孜然酱）、微辣（油辣子酱、花椒酱、麻椒酱、藤椒酱、黑胡椒酱、胡椒酱、孜然酱）、特辣（油辣子酱、花椒酱、麻椒酱、藤椒酱、黑胡椒酱、胡椒酱、孜然酱）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉（粒）（黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、胡椒、花椒、麻椒、藤椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气、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
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 18	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 80	GB 5009.3
*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 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
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
注：带*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产品的检验； 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

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
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
注： <sup>a</sup> 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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分、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。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、食用植物调和油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油中的一种或几种）、香辛料粉（粒）（黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、胡椒、花椒、麻椒、藤椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然中的一种或几种）为主要原料，添加芝麻、花生、葵花籽、白砂糖、食用盐、花椒油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的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，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。

商丘市思达食品有限公司