



413131S-2021



项城市百家实业有限公司企业标准

Q/XBS 0007S-2021

半固态水产复合调味料

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

项城市百家实业有限公司 发布

前 言

本标准由项城市百家实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白如孟、刘燕荣、王馨、李晓蕙、杨莉莉。

H N
Q B

半固态水产复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态水产复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（鱼、虾、蟹、蚝、鱿鱼、鲍鱼、扇贝中的一种或多种）为原料，经煮制（生活饮用水）、酶解[蛋白酶制剂（解淀粉芽孢杆菌、地衣芽孢杆菌中的一种）]后，添加食品原料[食用盐、味精、白砂糖、淀粉糖（麦芽糊精、食用葡萄糖）、酵母抽提物、大豆蛋白粉、蛋黄粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用玉米淀粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、生姜粉]、酸度调节剂（柠檬酸钠、柠檬酸）、增味剂（5'-呈味核苷酸二钠、氨基乙酸、琥珀酸二钠）、增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、乙酰化双淀粉己二酸酯）、乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯）、抗氧化剂（维生素E、茶多酚）、着色剂（辣椒红）、防腐剂（山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素）、食品用香料（乙基麦芽酚）、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精）、生活饮用水中的一种或多种，经热反应、研磨、均质、杀菌、调配、包装、检验、入库等工艺加工而成含两种或两种以上调味料的非即食半固态水产复合调味料。

根据原辅料和工艺不同可分为：鱼类半固态水产复合调味料、虾类半固态水产复合调味料、蟹类半固态水产复合调味料、蚝类半固态水产复合调味料、鱿鱼类半固态水产复合调味料、鲍鱼类半固态水产复合调味料、扇贝类半固态水产复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻可食用动物性水产品（鱼、虾、蟹、蚝、鱿鱼、鲍鱼、扇贝）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 蛋白酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 复合酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 洋葱粉、大蒜粉、生姜粉、白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.19 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.26 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.27 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.28 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.32 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 食品用香精（肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 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	膏状或粘稠状液体	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味	
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, %		30.0~60.0	GB 5009.3
蛋白质, %		≥ 15	GB 5009.5
氯化钠, g/100g		≤ 25	GB 5009.44
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 仅限以鱼为主要原料的产品	0.1	GB 5009.11
	≤ 仅限以虾、蟹、蚝、鱿鱼、鲍鱼、扇贝为主要原料的产品	0.5	
*铅 (以Pb计), mg/kg		≤ 0.9	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.15
茶多酚 ^a (以儿茶素计), g/kg		≤ 0.1	SN/T 3848
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg		≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a , g/kg		≤ 10.0	GB 5009.277
3-氯-1, 2-丙二醇 ^b , mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.191
注: * 本项目指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 仅限于添加该食品添加剂的产品检验; b 仅限于添加复合酸水解植物蛋白调味粉的产品检验; 同一功能的食品添加剂 (抗氧化剂、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, 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
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注: a 样品的采样和处理按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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（鱼、虾、蟹、蚝、鱿鱼、鲍鱼、扇贝中的一种或多种）为原料，经煮制（生活饮用水）、酶解[蛋白酶制剂（解淀粉芽孢杆菌、地衣芽孢杆菌中的一种）]后，添加食品原料[食用盐、味精、白砂糖、淀粉糖（麦芽糊精、食用葡萄糖）、酵母抽提物、大豆蛋白粉、蛋黄粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用玉米淀粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、生姜粉]、酸度调节剂（柠檬酸钠、柠檬酸）、增味剂（5'-呈味核苷酸二钠、氨基乙酸、琥珀酸二钠）、增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、乙酰化双淀粉己二酸酯）、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯）、抗氧化剂（维生素E、茶多酚）、着色剂（辣椒红）、防腐剂（山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素）、食品用香料（乙基麦芽酚）、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精）、生活饮用水中的一种或多种，经热反应、研磨、均质、杀菌、调配、包装、检验、入库等工艺加工而成含两种或两种以上调味料的非即食半固态水产复合调味料。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，参照相关国标、行标的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。

项城市百家实业有限公司

QB