



413132S-2021



新密市长青调味品厂(普通合伙)企业标准

Q/XCT 0006S-2021

半固态复合调味料

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

新密市长青调味品厂(普通合伙) 发布

前 言

本标准由新密市长青调味品厂（普通合伙）提出。

本标准起草单位：新密市长青调味品厂（普通合伙）。

本标准主要起草人：张振平。

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。

本标准适用于以蚝汁、酿造酱油、食用盐、味精为主要原料，添加或不添加水、焦糖色、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、酱香香精、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、红曲红、日落黄、柠檬黄、三氯蔗糖、赤藓红、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠，经调配、熬制（灭菌）、灌装、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

产品根据添加原料不同可分为：红烧酱卤、蚝油酱料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.7 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.8 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 酱香香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.14 蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.15 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	试验方法
----	-----	------

色泽	具有该产品应有的色泽	从样品中取出适量样品, 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
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味, 无异味	
性状	半固态	
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 (以氯化钠计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以氮计) ^b , g/L	≥ 0.1	GB 5009.235
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
赤藓红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
注: * 该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; b 仅适用于添加酿造酱油产品的检验; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、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 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蚝汁、酿造酱油、食用盐、味精为主要原料，添加或不添加水、焦糖色、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、酱香香精、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、红曲红、日落黄、柠檬黄、三氯蔗糖、赤藓红、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠，经调配、熬制（灭菌）、灌装、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的非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，参照《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

新密市长青调味品（普通合伙）