



413318S-2021



新乡市平川酱菜厂企业标准

Q/XPJ 0003S-2021

调味酱（半固态复合调味料）

2021-12-28 发布

2021-12-28 实施

新乡市平川酱菜厂 发布

前 言

本标准由新乡市平川酱菜厂提出。

本标准起草单位：新乡市平川酱菜厂。

本标准主要起草人：边爱菊。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/XPJ 0003S-2020，备案号：414938S-2020，备案日期：2020-5-21
的标准。

H N

Q B

调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了调味酱（半固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，辅以食用盐、味精、焦糖色、山梨酸钾，经配料、熟制、搅拌、高温灭菌、包装而成的非即食调味酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	糊状	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	清浅琥珀色或红棕色	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味和甜味、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，%	≤ 90.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
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

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，辅以食用盐、味精、焦糖色、山梨酸钾，经配料、熟制、搅拌、高温灭菌、包装而成的非即食调味酱（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》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。

H N

新乡市平川酱菜厂

Q B