



413319S-2021



新乡市平川酱菜厂企业标准

Q/XPJ 0007S-2021

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：马振华、边爱菊。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/XPJ 0007S-2019，备案号：411000S-2019，备案日期：2019-4-30
的标准。

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。

本标准适用于以豆瓣酱（蚕豆、黄豆、饮用水、食用盐、小麦粉）为主要原料，添加辣椒酱（红辣椒、食用盐）、大豆油、香菇颗粒、熟牛肉颗粒中的一种或几种，辅以大蒜、白砂糖、味精、五香粉（八角粉、桂皮粉、草果粉、花椒粉、小茴香粉）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，经混合、灭菌、包装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。

根据产品用料不同分为：红油豆瓣酱、牛肉风味豆瓣酱、香菇风味豆瓣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.2 香菇颗粒应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.5 五香粉（八角粉、桂皮粉、草果粉、花椒粉、小茴香粉）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.10 熟牛肉颗粒应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，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	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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, g/100g		≤ 80	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g		≤ 35	GB 5009. 44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g		≤ 0. 25	GB 5009. 227
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0. 8	GB 5009. 12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	香菇风味豆瓣酱	≤ 0. 5	GB 5009. 15
	牛肉风味豆瓣酱	≤ 0. 1	
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	香菇风味豆瓣酱	≤ 0. 1	GB 5009. 17
	牛肉风味豆瓣酱	≤ 0. 05	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤ 5. 0	GB 5009. 22
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg		≤ 1. 0	GB 5009. 28
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg		≤ 1. 0	GB 5009. 28
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2: 同一功能食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以豆瓣酱（蚕豆、黄豆、饮用水、食用盐、小麦粉）为主要原料，添加辣椒酱（红辣椒、食用盐）、大豆油、香菇颗粒、熟牛肉颗粒中的一种或几种，辅以大蒜、白砂糖、味精、五香粉（八角粉、桂皮粉、草果粉、花椒粉、小茴香粉）、山梨酸钾、苯甲酸钠中的几种，经混合、灭菌、包装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，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