



413000S-2021



息县春达食品有限责任公司企业标准

Q/XCS 0005S-2021

半固态调味料

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

息县春达食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由息县春达食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李学春。

H N
Q B

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以浓缩鸡汁调味料、浓缩番茄酱、生活饮用水、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、冰乙酸、白砂糖、香辛料（黑胡椒、辣椒、八角、花椒、蒜、孜然、肉豆蔻中的几种）、橘皮中的几种为原料，添加柠檬酸、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、焦糖色、日落黄、苯甲酸钠、食品用香精（豆瓣味香精、香辣味香精、鸡肉味香精中的一种）中的几种，经调配、混合、灌装、杀菌、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态调味料。

根据添加原料不同可分为：复合鸡汁调味酱、复合黑胡椒调味酱和复合香辣调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 浓缩鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.2 浓缩番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 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
性 状	半固态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味、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 ≤	20.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
阿斯巴甜 ^a ，g/kg ≤	2.0	GB 5009.263
日落黄 ^a ，g/kg ≤	0.5	GB 5009.35
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
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测。		

2.4 微生物限量

即食半固态调味料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	100	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
a 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 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

即食半固态调味料出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；非即食半固态调味料出厂检验项目为：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

本标准适用于以浓缩鸡汁调味料、浓缩番茄酱、生活饮用水、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、冰乙酸、白砂糖、香辛料（黑胡椒、辣椒、八角、花椒、蒜、孜然、肉豆蔻中的几种）、橘皮中的几种为原料，添加柠檬酸、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、焦糖色、日落黄、苯甲酸钠、食品用香精（豆瓣味香精、香辣味香精、鸡肉味香精中的一种）中的几种，经调配、混合、灌装、杀菌、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态调味料。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》的规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

息县春达食品有限责任公司