



413005S-2021



郑州鑫然食品生物科技有限公司企业标准

Q/ZXSK 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

郑州鑫然食品生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州鑫然食品生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州鑫然食品生物科技有限公司。

本标准主要起草人：陈华强、柯治江。

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要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以猪骨、牛骨、牛肉、鸡架、鸡脯肉中的一种或几种为原料，破碎成骨肉泥，加入木瓜蛋白酶(来源于木瓜 *Carica papaya*)酶解，再加入纯净水、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、果糖、d-木糖、乳糖、葡萄糖、酱油、酵母抽提物、水解大豆蛋白调味液，经蒸煮、过滤骨渣后加入食盐、味精、白砂糖、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、牛油、猪油、鸡油中的几种，经混合（胶体磨乳化）、巴氏杀菌、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪骨、牛骨、牛肉、鸡架、鸡脯肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.4 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。

2.1.5 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.6 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.7 d-木糖应符合 GB/T 23532 的规定。

2.1.8 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.12 水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T10338 的规定。

2.1.13 食盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB2720 和 GB/T8967 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.16 牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.19 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 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	粘稠状，颗粒物质分散均匀，允许少量分层或油层正常	取 50 克试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	黄色至棕色	
气 味	具有产品原料和香辛料特有的气味，无异味	
滋 味	味鲜醇厚、咸淡适口、无不良滋味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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 ≤	50.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	30.0	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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg ≤	0.4	GB 5009.191
注：* 该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 GB14881 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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以猪骨、牛骨、牛肉、鸡架、鸡脯肉中的一种或几种为原料，破碎成骨肉泥，加入木瓜蛋白酶(来源于木瓜 *Carica papaya*)酶解，再加入纯净水、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、果糖、d-木糖、乳糖、葡萄糖、酱油、酵母抽提物、水解大豆蛋白调味液，经蒸煮、过滤骨渣后加入食盐、味精、白砂糖、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、牛油、猪油、鸡油中的几种，经混合（胶体磨乳化）、巴氏杀菌、冷却、包装加工而成的包含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 GB31644《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。

该类产品在生产过程中添加了甘氨酸、L-丙氨酸作为增味剂进行调味，并经乳化等工艺加工而成。因上述酸类原料其游离的酸严重影响该类产品在理化指标酸价的测定结果，因此该标准不再制定酸价指标。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州鑫然食品生物科技有限公司