



413027S-2021



驻马店市启味食品有限公司企业标准

Q/ZQW 0001S-2021

半固态调味料

2021-12-07 发布

2021-12-07 实施

驻马店市启味食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市启味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：司远、李林峰。

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。

本标准适用于以香菇、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、辣椒、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用鸡油、食用羊油、食用牛油中的一种）、咖喱粉、果葡糖浆、食用玉米淀粉、沙拉酱、番茄酱、豆瓣酱、大豆蛋白粉、全蛋粉、黄豆酱、比目鱼肉、生蚝肉、螺蛳肉、虾肉、干贝、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、果汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、芒果汁中的一种）、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕拔、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、香椿、花椒、葱、蒜、姜、洋葱、芹菜中的几种）中的几种为原料，添加芝麻、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、水解植物蛋白、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C(抗坏血酸)、黄原胶、卡拉胶、乙基麦芽酚、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的几种，经预处理、配料、熬制、冷却、灌装、封口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不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.13 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.17 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.19 比目鱼肉、生蚝肉、螺蛳肉、虾肉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.22 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.28 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.31 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.32 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.33 水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.42 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.45 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

- 2.1.46 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.47 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.50 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.51 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.52 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 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	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 50.0	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
镉 ^a （以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铬 ^a （以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 ^a ，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
三氯蔗糖 ^d ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^d ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^d （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854

磷酸盐 ^d （以磷酸根（PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^d （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^d （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加水产制品产品的检测； b 仅限添加水解植物蛋白产品的检测； d 仅限添加该食品添加剂产品的检测； c 仅限添加苹果汁产品的检测； 同一功能的食品添加剂（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 微生物限量

即食产品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	n	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
注： ^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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

3 检验

即食产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群；非即食产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香菇、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)羊肉、鲜(冻)鸡肉、辣椒、植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种)、食用动物油脂(食用鸡油、食用羊油、食用牛油中的一种)、咖喱粉、果葡糖浆、食用玉米淀粉、沙拉酱、番茄酱、豆瓣酱、大豆蛋白粉、全蛋粉、黄豆酱、比目鱼肉、生蚝肉、螺蛳肉、虾肉、干贝、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、果汁(浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、芒果汁中的一种)、香辛料(高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茼蒿、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕拔、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、香椿、花椒、葱、蒜、姜、洋葱、芹菜中的几种)中的几种为原料,添加芝麻、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、水解植物蛋白、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C(抗坏血酸)、黄原胶、卡拉胶、乙基麦芽酚、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精(牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种)中的几种,经预处理、配料、熬制、冷却、灌装、封口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》的有关规定,参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求,制订了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中不包含水产调味料。

本标准中维生素 C 作用抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市启味食品有限公司