



410002S-2021



商丘市添香苑调味品有限公司企业标准

Q/STT 0001S-2021

# 半固态复合调味料

2021-01-02 发布

2021-01-02 实施

商丘市添香苑调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由商丘市添香苑调味品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市添香苑调味品有限公司。

本标准主要起草人：苏杰、王保江。

本标准自发布之日起替代原标准 Q/STT 0001S-2020（2020年8月7日发布的备案号为415901S-2020）。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、畜禽肉（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种）（经解冻、清洗）、畜禽骨肉（鸡骨肉、鸭骨肉、猪骨肉、牛骨肉中的一种）（经解冻、清洗）、鸡蛋（经清洗、破壳、取蛋液）、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、桂皮、小茴香、八角、山柰、月桂叶、肉豆蔻、丁香、花椒中的几种）、高良姜、白芷、陈皮中的几种为原料，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾中的几种）、食品用香精（鸡肉味香精、鸭肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精中的一种），经调配、高压蒸煮、二次反应蒸煮、均质乳化、高温灭菌、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

根据所用原料不同，可分为以下几类：半固态鸡肉调味酱、半固态鸭肉调味酱、半固态牛肉调味酱、半固态猪肉调味酱。

## 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 食品用香精（鸡肉味香精、鸭肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 禽畜肉（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉）、畜禽骨肉（鸡骨肉、鸭骨肉、猪骨肉、牛骨肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.7 香辛料（豆蔻、草果、砂仁、桂皮、小茴香、八角、山柰、月桂叶、肉豆蔻、丁香、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 高良姜、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.16 鸡蛋应符合 GB 2749 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	浓稠状至半固态	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 65.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
<p>注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行 ;</p> <p>b 仅适用于添加畜禽肉、畜禽骨肉的产品检验。</p> <p>c 仅适用于添加牛肉、牛骨肉的产品检验。</p> <p>n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。</p>					

## 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

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

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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

半固态复合调味料是以生活饮用水、畜禽肉（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种）（经解冻、清洗）、畜禽骨肉（鸡骨肉、鸭骨肉、猪骨肉、牛骨肉中的一种）（经解冻、清洗）、鸡蛋（经清洗、破壳、取蛋液）、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、桂皮、小茴香、八角、山柰、月桂叶、肉豆蔻、丁香、花椒中的几种）、高良姜、白芷、陈皮中的几种为原料，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾中的几种）、食品用香精（鸡肉味香精、鸭肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精中的一种），经调配、高压蒸煮、二次反应蒸煮、均质乳化、高温灭菌、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

商丘市添香苑调味品有限公司

QB