



410367S-2021



许昌年年红农业开发有限公司企业标准

Q/XNN 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-02-17 发布

2021-02-17 实施

许昌年年红农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由许昌年年红农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：张钰晗、赵超、王雷。

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。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉（解冻或不解冻、清洗、切丁或条、片）、鲜（冻）羊肉（解冻或不解冻、清洗、切丁或条、片）、鲜（冻）鸡肉（解冻或不解冻、清洗、切丁或条、片）、香菇（清洗、切丁）、辣椒中的一种或几种为主要原料，辅以豆瓣酱、葱、蒜、生姜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、芝麻、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、黄豆、大豆植物蛋白、奶油、花生（熟）、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、八角、香叶、小茴香、桂皮、甘草、毕拔、胡椒、花椒、孜然中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精中的一种）中的几种，经预处理、配料后将牛油或大豆油加热适当温度后炒制、冷却、灌装、封口、杀菌或不杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为：牛肉卤、羊肉卤、鸡肉卤、香菇酱、辣椒酱、火锅底料、牛肉酱、羊肉酱、鸡肉酱、香辣酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 葱、蒜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.23 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.24 花生应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 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
水分， %	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 35.0	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
酸价 ^a （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
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

^a使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。

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	m	M	
菌落总数， CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群， MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 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 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 ^d 0157:H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于添加羊肉、牛肉的产品。					
d 仅适用于添加牛肉的产品。					

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的规定；兽药残留限量应符合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、水分、酸价[使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。]、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验；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、水分、酸价[使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。]、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉（解冻或不解冻、清洗、切丁或条、片）、鲜（冻）羊肉（解冻或不解冻、清洗、切丁或条、片）、鲜（冻）鸡肉（解冻或不解冻、清洗、切丁或条、片）、香菇（清洗、切丁）、辣椒中的一种或几种为主要原料，辅以豆瓣酱、葱、蒜、生姜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、芝麻、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、黄豆、大豆植物蛋白、奶油、花生（熟）、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、八角、香叶、小茴香、桂皮、甘草、毕拔、胡椒、花椒、孜然中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精中的一种）中的几种，经预处理、配料后将牛油或大豆油加热适当温度后炒制、冷却、灌装、封口、杀菌或不杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或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 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌年年红农业开发有限公司