



410472S-2021



河南吉祥结粮油食品有限公司企业标准

Q/JXJ 0006S-2021

# 半固态复合调味料

2021-02-27 发布

2021-02-27 实施

河南吉祥结粮油食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南吉祥结粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱海英、张琳静、吕松波、王静、王萌萌。

本标准自发布实施之日起替代：Q/JXJ 0006S-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。

本标准适用于以生活饮用水、芝麻酱、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、辣椒油、猪肉、牛肉、鸡肉、牛骨、鸡骨、羊骨、猪骨、花生酱、麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、豆腐乳、蚝油、酵母抽提物、料酒、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、鸡精、谷氨酸钠（味精）、韭菜花、鲜辣椒、生姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、番茄、菠菜、柠檬、泡辣椒、泡姜、酸菜、香菇、平菇、杏鲍菇、黄豆、花生、芝麻、食用玉米淀粉、虾粉、干辣椒、香辛料或粉（豆蔻、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒中的一种或几种）中的几种为主要原料，加入或不加入柠檬酸、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或多种，经原料预处理、配料、混合、熬制或炒制、冷却或不冷却、包装加工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。

产品根据添加原辅料不同可分为：即食类：调和芝麻酱、复合调味油（半固态复合调味料）；非即食：复合调味酱、浓缩高汤（半固态复合调味料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 牛肉、鸡肉、牛骨、鸡骨、羊骨、猪骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.6 麻辣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 韭菜花、鲜辣椒、生姜、蒜、洋葱、大葱、小葱、番茄、菠菜、柠檬应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 泡辣椒、泡姜、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.21 香菇、平菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.23 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.27 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.28 香辛料或粉（豆蔻、草果、砂仁、茺萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.38 食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.39 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.40 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.41 苯甲酸钠符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.42 芝麻酱应符合 LS/T 3220 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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，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、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
	调和芝麻 酱	复合调味 油	复合调味 酱	浓缩高汤	
水分, %	≤ 10	/	65	/	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 25	/	40	50	GB 5009.44
脂肪含量, %	≥ 40.0	/	/	/	GB 5009.6
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10.0	5.0	5.0	5.0	GB 5009.22
酸价 <sup>a</sup> (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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9			GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0			GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5			GB 5009.121

苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>b</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 不适用于使用发酵性配料（豆瓣酱、麻辣酱、黄豆酱、甜面酱、豆腐乳、豆豉）和酸性配料（如柠檬、番茄酱、柠檬酸、食醋等）的产品。

b 仅限使用该食品添加剂的产品。

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

即食类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 <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，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	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>d</sup> ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.36

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

b 仅适用于以猪肉、牛肉、牛骨、鸡骨、鸡肉为主料的产品；

d 仅适用于以牛肉、牛骨为主料的产品。

## 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

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

即食产品出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【不适用于使用发酵性配料（豆瓣酱、麻辣酱、黄豆酱、甜面酱、豆腐乳、豆豉）和酸性配料（如

柠檬、番茄酱、柠檬酸、食醋等)的产品】、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

非即食产品出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【不适用于使用发酵性配料（豆瓣酱、麻辣酱、黄豆酱、甜面酱、豆腐乳、豆豉）和酸性配料（如柠檬、番茄酱、柠檬酸、食醋等）的产品】、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

本标准适用于以生活饮用水、芝麻酱、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、辣椒油、猪肉、牛肉、鸡肉、牛骨、鸡骨、羊骨、猪骨、花生酱、麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、豆腐乳、蚝油、酵母抽提物、料酒、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、鸡精、谷氨酸钠（味精）、韭菜花、鲜辣椒、生姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、番茄、菠菜、柠檬、泡辣椒、泡姜、酸菜、香菇、平菇、杏鲍菇、黄豆、花生、芝麻、食用玉米淀粉、虾粉、干辣椒、香辛料或粉（豆蔻、草果、砂仁、茱萸、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒中的一种或几种）中的几种为主要原料，加入或不加入柠檬酸、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或多种，经原料预处理、配料、混合、熬制或炒制、冷却或不冷却、包装加工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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中调和芝麻酱（半固态复合调味料）产品，其中芝麻酱的含量为 50%~55%，花生酱的含量为 40%~45%，且芝麻酱比例大于花生酱，根据 GB 2761 的规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素  $B_1 \leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，花生酱（属于花生及其制品）的黄曲霉毒素  $B_1 \leq 20.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，故将此产品的黄曲霉毒素  $B_1$  的指标定为  $\leq 10.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南吉祥结粮油食品有限公司