



410759S-2021



西峡县众膳食品科技有限公司企业标准

Q/XZS 0001S-2021

半固态复合调味料（酱）

2021-04-18 发布

2021-04-18 实施

西峡县众膳食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县众膳食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县众膳食品科技有限公司。

本标准主要起草人：江新华。

H N

Q B

半固态复合调味料（酱）

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇、杏鲍菇、平菇、辣椒、牛肉中的一种或几种为原料，经拣选、清洗、切丁或切制呈泥状、脱水、油炸（大豆油、菜籽油中的一种或几种），加入植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、姜（粉碎）、大蒜（粉碎）、芝麻、牛肉、豆豉、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、花椒（粉碎）、大豆粉、大豆拉丝蛋白、辣椒粉、麻椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、丁香（粉碎）、白芷（粉碎）、调味料（鸡精调味料、牛肉粉调味料的一种）、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的多种，经混合、炒制灭菌、灌装、密封、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料（酱）。

根据所用原料不同分为：原味香菇酱、麻辣味香菇酱、香辣味香菇酱、牛肉味香菇酱、辣椒酱、牛肉香菇酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 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 2718 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.16 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.19 肉桂应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.21 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.29 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 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	从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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 ≤	55	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	15	GB 5009.44
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （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

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2：b 限于产品中脂肪含量大于 10%的产品，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）的，此项不适用。			
注 3：c 限于产品中脂肪含量大于 10%的产品。			

2.4 微生物限量

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 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 MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
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
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌 ^e ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3：d 仅适用于添加牛肉、牛肉丁的产品的测定。					
注 4：e 仅适用于添加牛肉、牛肉丁的产品检验。					

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价[限于产品中脂肪含量大于 10%的产品，不适用于使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）的产品]、过氧化值（限于产品中脂肪含量大于 10%的产品）、菌落总数、大肠菌群的检测。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、杏鲍菇、平菇、辣椒、牛肉中的一种或几种为原料，经拣选、清洗、切丁或切制呈泥状、脱水、油炸（大豆油、菜籽油中的一种或几种），加入植物油（大豆油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、姜（粉碎）、大蒜（粉碎）、芝麻、牛肉、豆豉、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、花椒（粉碎）、大豆粉、大豆拉丝蛋白、辣椒粉、麻椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、丁香（粉碎）、白芷（粉碎）、调味料（鸡精调味料、牛肉粉调味料的一种）、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的多种，经混合、炒制灭菌、灌装、密封、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料（酱）。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡县众膳食品科技有限公司