



411162S-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

2021-05-29 发布

2021-05-29 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。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XNN 0002S-2021，备案号：410367S-2021。

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、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

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 0157:H7 ^d ，/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

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。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》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