



410946S-2021



洛阳金秋农副产品有限公司企业标准

Q/LJN 0004S-2021

---

# 半固态调味料

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

---

洛阳金秋农副产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳金秋农副产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏何敬、魏明俊、杜兆亨。

H N

Q B

# 半固态调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、香椿、韭花、花椒中的一种为主要原料，添加食用盐、谷氨酸钠(味精)、大豆蛋白粉、鲍鱼汁、鸡精调味料、香辛料（黑胡椒、花椒、八角、小茴香、丁香、孜然、桂皮、葱、姜、蒜、洋葱）、山梨酸钾中几种，经预处理、配料，加大豆油或色拉油炒制、灌装、杀菌、包装加工制成包含两种或两种以上调味料的半固态调味料。

按照原料配方不同分为：香椿酱、辣椒酱、花椒酱、韭花酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 香椿、韭花应无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 鲍鱼汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.11 色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.13 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                                                        |
|------|-----------------|-------------------------------------------------------------|
| 色泽   | 具有本品应有的色泽       | 取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口， |
| 性状   | 半固态             |                                                             |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气、滋味，无异味 |                                                             |

|     |           |       |
|-----|-----------|-------|
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | 品尝其滋味 |
|-----|-----------|-------|

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        |
|-------------------------------------------------------|--------|-------------|
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g                                 | ≤ 20   | GB 5009.44  |
| *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 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg                       | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g                                   | ≤ 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g                                    | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg                           | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 注:带*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;<br>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 |        |             |

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 <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 |
| 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                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二法  |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |                 |                 |                 |

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。  
型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以辣椒、香椿、韭花、花椒中的一种为主要原料，添加食用盐、谷氨酸钠(味精)、大豆蛋白粉、鲍鱼汁、鸡精调味料、香辛料（黑胡椒、花椒、八角、小茴香、丁香、孜然、桂皮、葱、姜、蒜、洋葱）、山梨酸钾中几种，经预处理、配料，加大豆油或色拉油炒制、灌装、杀菌、包装加工制成包含两种或两种以上调味料的半固态调味料。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳金秋农副产品有限公司