



411302S-2021



叶县鞠氏烩面食品加工厂企业标准

Q/YJHS 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-06-16 发布

2021-06-16 实施

叶县鞠氏烩面食品加工厂 发布

前 言

本标准由叶县鞠氏烩面食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：张超峰。

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。

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、大豆蛋白制品中的一种或几种为主要原料，经清洗、浸泡或不浸泡、解冻或不解冻、切丁或切块或切片、添加食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、大豆油、葱（清洗、粉碎）、姜（清洗、粉碎）、食用盐、香辛料【葱、姜、花椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、孜然（枯茗）中的多种或全部】、鸡精调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）中的几种，加入或不加入山梨酸钾、乳酸链球菌素，经炒制（爆炒）、加入骨汤[以牛骨、羊骨、猪骨、鸡骨中的一种或几种，加入生活饮用水熬制而成]混合、熬制、冷却、包装、杀菌加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分为：羊肉味半固态复合调味料、牛肉味半固态复合调味料、猪肉味半固态复合调味料、鸡肉味半固态复合调味料、大豆素肉味半固态复合调味料、混合味半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉）、牛骨、羊骨、猪骨、鸡骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 牛油、羊油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 葱、姜应干净、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.12 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	常温下固态，加热后呈半固态允许固液分层	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味，香气浓郁、味道纯正、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	≤ 25.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5	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
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 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

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 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
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
注: * 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 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

半固态复合调味料是以经检验、检疫合格的鲜（冻）（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、大豆蛋白制品中的一种或几种为主要原料，经清洗、浸泡或不浸泡、解冻或不解冻、切丁或切块或切片、添加食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、大豆油、葱（清洗、粉碎）、姜（清洗、粉碎）、食用盐、香辛料【葱、姜、花椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、孜然（桔茗）中的多种或全部】、鸡精调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）中的几种，加入或不加入山梨酸钾、乳酸链球菌素，经炒制（爆炒）、加入骨汤[以牛骨、羊骨、猪骨、鸡骨中的一种或几种，加入生活饮用水熬制而成]混合、熬制、冷却、包装、杀菌加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。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。

叶县鞠氏烩面食品加工厂

QB