



411360S-2021



商丘市木兰人调味品有限公司企业标准

Q/SMT 0003S-2021

调味酱包（半固态复合调味料）

2021-06-24 发布

2021-06-24 实施

商丘市木兰人调味品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市木兰人调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王思增。

H N

Q B

调味酱包（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了调味酱包（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以食用牛油、大豆色拉油（含特丁基对苯二酚）、棕榈油、小米椒、酸菜、豆瓣酱、辣椒酱、芝麻酱、甜面酱、葱、姜、蒜、辣椒、花椒、麻椒、草果、八角、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、食用玉米淀粉、酱油、食醋、调味料酒中的几种为原料，添加呈味核苷酸二钠、咸味食品香精（牛肉味、鸡肉味、麻辣味、辣椒精油）、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经原料前处理、调配、熬制、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非即食调味酱包（半固态复合调味料）。

根据添加原辅料不同，产品可分为：牛肉味酱包（半固态复合调味料）、鸡肉味酱包（半固态复合调味料）、麻辣味酱包（半固态复合调味料）、酸辣味酱包（半固态复合调味料）、香辣味酱包（半固态复合调味料）、老坛酸菜味酱包（半固态复合调味料）、麻酱包（半固态复合调味料）、调味芝麻酱包（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆色拉油（含特丁基对苯二酚）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 小米椒、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.7 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.9 葱、姜、蒜、辣椒、花椒、麻椒、草果、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉 应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 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 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 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	半固态酱状	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有本品应有的气味、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	≤ 65.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
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
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

山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a发酵型配料（豆瓣酱、小米椒、酸菜）和酸性配料（食醋）的，酸价不适用；</p> <p>b仅适用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p>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。</p>			

2.4 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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【发酵型配料（豆瓣酱、小米椒、酸菜）和酸性配料（食醋）的，酸价不适用】、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用牛油、大豆色拉油（含特丁基对苯二酚）、棕榈油、小米椒、酸菜、豆瓣酱、辣椒酱、芝麻酱、甜面酱、葱、姜、蒜、辣椒、花椒、麻椒、草果、八角、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、食用玉米淀粉、酱油、食醋、调味料酒中的几种为原料，添加呈味核苷酸二钠、咸味食品香精（牛肉味、鸡肉味、麻辣味、辣椒精油）、辣椒红、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经原料前处理、调配、熬制、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非即食调味酱包（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》制订本企业标准，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。

商丘市木兰人调味品有限公司

QB