



412054 S-2021



叶县田庄乡雪端阳麻辣酱作坊企业标准

Q/YTXM 0002S-2021

半固态调味料

2021-09-01 发布

2021-09-01 实施

叶县田庄乡雪端阳麻辣酱作坊 发布

前 言

本标准由叶县田庄乡雪端阳麻辣酱作坊提出并起草。

本标准起草人：雪端阳。

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、检验方法等。

本标准适用于以动物油（牛油、羊油、猪油、鸭油、鸡油中的一种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、食用盐、食用玉米淀粉、香菇、鲜（冻）牛肉、豆瓣酱、豆豉、鸡精调味料、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（八角、辣椒、花椒、桂皮、小茴香、孜然、黄姜、葱、洋葱、大蒜、生姜、芥末、黑胡椒、白胡椒中的几种）、大豆蛋白粉、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经预处理、配料、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包装等工序加工制成的含有两种或两种以上调味料的非即食半固态调味料。

根据添加原料不同可分为：砂锅麻辣酱料（半固态调味料）、麻辣烫酱料（半固态调味料）、老碗面酱料（半固态调味料）、黄焖鸡米饭酱料（半固态调味料）、辣椒复合酱料（半固态调味料）、麻辣复合调味酱料（半固态调味料）、香辣复合调味酱料（半固态调味料）、麻辣牛肉味酱料（半固态调味料）、香辣牛肉味酱料（半固态调味料）、麻辣羊肉味酱料（半固态调味料）、香辣羊肉味酱料（半固态调味料）、麻辣鸡肉味酱料（半固态调味料）、香辣牛肉味酱料（半固态调味料）、炒鸡酱料（半固态调味料）、炸酱面酱料（半固态调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GB 7096 和 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.8 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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，g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
酸价(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
*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（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 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。

2.6 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、水分、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

本标准适用于以动物油（牛油、羊油、猪油、鸭油、鸡油中的一种）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、食用盐、食用玉米淀粉、香菇、鲜（冻）牛肉、豆瓣酱、豆豉、鸡精调味料、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（八角、辣椒、花椒、桂皮、小茴香、孜然、黄姜、葱、洋葱、大蒜、生姜、芥末、黑胡椒、白胡椒中的几种）、大豆蛋白粉、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经预处理、配料、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌、包装等工序加工制成的含有两种或两种以上调味料的非即食半固态调味料。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》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。

叶县田庄乡雪端阳麻辣酱作坊