



412296S-2021



商丘市大酿坊调味品厂企业标准

Q/SDNF 0001S-2021

半固态复合调味酱

2021-09-27 发布

2021-09-27 实施

商丘市大酿坊调味品厂 发布

前 言

本标准由商丘市大酿坊调味品厂提出。

本标准由商丘市大酿坊调味品厂起草。

本标准主要起草人：黄恩建。

H N
Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆（经预处理、爆制）、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、辣椒、香菇（清洗、去根、切末）、鸡肉丁、牛肉丁、黄豆酱、芝麻油、大豆油、棕榈油、白酒、香辛料粉（花椒粉、丁香粉、肉桂粉、八角粉、草果粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、小茴香粉、高良姜粉、山奈粉、姜粉、胡椒粉、砂仁粉、孜然粉、辣椒粉）、花生仁、葵花籽仁、芝麻中的几种为原料，添加三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、炒制或不炒制、调味或不调味、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

按照原料的不同分为：香油辣椒黄豆调味酱、香菇调味酱、牛肉味调味酱、鸡肉味调味酱。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GB/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 鸡肉丁应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.10 牛肉丁应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.16 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，自然有光泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 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
焦亚硫酸钠 ^c （以二氧化硫残留量计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^c ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
阿斯巴甜 ^c ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于含油型产品且未使用发酵型配料[黄豆酱]和酸性配料（如柠檬酸）的产品。		

b 适用于含油型的产品。

c 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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	
^b 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 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
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^e , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
注 2: b 不适用于以发酵制品(如黄豆酱)为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品;					
注 3: d 仅适用于添加牛肉的产品检验;					
注 4: e 仅适用于添加牛肉、鸡肉的产品检验。					

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、菌落总数【不适用于以发酵制品(如黄豆酱)为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品】、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆（经预处理、爆制）、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、辣椒、香菇（清洗、去根、切末）、鸡肉丁、牛肉丁、黄豆酱、芝麻油、大豆油、棕榈油、白酒、香辛料粉（花椒粉、丁香粉、肉桂粉、八角粉、草果粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、小茴香粉、高良姜粉、山奈粉、姜粉、胡椒粉、砂仁粉、孜然粉、辣椒粉）、花生仁、葵花籽仁、芝麻中的几种为原料，添加三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、炒制或不炒制、调味或不调味、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。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。

商丘市大酿坊调味品厂