



412903S-2022



郑县民生餐饮文化有限公司企业标准

Q/JMS 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

郑县民生餐饮文化有限公司 发布

前 言

本标准由邾县民生餐饮文化有限公司提出并起草。

本标准起草人：张守鹏。

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。

本标准适用于以食用动物油脂（羊油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、大豆色拉油、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒中的几种为原料，加入芝麻、香辛料或其粉【八角、花椒、桂皮、草果、高良姜、肉豆蔻、小茴香、砂仁、胡椒、甘草、丁香、姜黄、香菜籽、麻椒、孜然、香茅、当归、黑胡椒、葫芦巴、葛缕子、山奈、月桂叶（香叶）、山奈、干姜、豆蔻、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、益智仁、白芷、陈皮、白果、山楂、玉竹、黄精、食用盐、白砂糖、味精、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、复合调味料（蒜香粉、洋葱粉、酱油粉、牛肉粉、羊肉粉、鲜贝素、肉味鲜中的一种或几种）、鸡粉调味料、维生素 E、谷氨酸钠、红曲米中的几种，经配料、油炸、冷却、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

产品分为：即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 益智仁、白芷、陈皮、白果、山楂、玉竹、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.18 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。

2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.20 红曲米应符合 GB 1886.19 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	取适量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，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0 (仅适用于以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.229
	≤ 2.5 (仅适用于以动物油为主要原料的产品)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于以植物油为主要原料的产品)	GB 5009.227
	≤ 0.20 (仅适用于以动物油为主要原料的产品)	
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*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。

2.4 微生物限量

即食类产品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
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

注：^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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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，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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用动物油脂（羊油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、大豆色拉油、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒中的几种为原料，加入芝麻、香辛料或其粉【八角、花椒、桂皮、草果、高良姜、肉豆蔻、小茴香、砂仁、胡椒、甘草、丁香、姜黄、香菜籽、麻椒、孜然、香茅、当归、黑胡椒、葫芦巴、葛缕子、山奈、月桂叶（香叶）、山奈、干姜、豆蔻、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、益智仁、白芷、陈皮、白果、山楂、玉竹、黄精、食用盐、白砂糖、味精、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、复合调味料（蒜香粉、洋葱粉、酱油粉、牛肉粉、羊肉粉、鲜贝素、肉味鲜中的一种或几种）、鸡粉调味料、维生素 E、谷氨酸钠、红曲米中的几种，经配料、油炸、冷却、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。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》、《调味料产品生产许可证审查细则》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。

郑县民生餐饮文化有限公司

QB