



413039S-2022



浙川县润生农业科技有限公司企业标准

Q/XRNK 0002S-2022

# 半固态复合调味料

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

浙川县润生农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由浙川县润生农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：寇保宏、孙霞丽。

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。

本标准适用于以香菇、辣椒、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、陈皮、白芷、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油）、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、豆豉、芝麻中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、调味料酒、蚝油、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、花生碎、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、麦芽糊精、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、瓜尔胶、二氧化硅、琥珀酸二钠、红曲红、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（肉味香精、香辣味香精、辣椒味香精一种或几种）中的一种或几种，经预处理、调配、炒制、包装、杀菌或不杀菌等工序而制成的包含两种或两种以上调味料的非即食和即食半固态复合调味料。

按照原辅料添加不同分为：茴香香菇酱、豆豉香菇酱、火锅料、夹馍酱、香菇酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.19 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱应符合 S/T 3220 的规定。
- 2.1.21 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.22 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.29 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.30 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.35 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.40 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.43 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.44 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 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	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 65.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 <sup>a</sup> (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
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于未添加发酵性配料 (如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等)、酸性配料 (如酿造食醋、酸度调节剂等) 的检测;

b 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 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

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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

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

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、食用盐、水分、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)、酸价(未使用发酵性配料、酸性配料的产品)、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香菇、辣椒、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、陈皮、白芷、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油）、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、豆豉、芝麻中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、调味料酒、蚝油、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、花生碎、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、麦芽糊精、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、瓜尔胶、二氧化硅、琥珀酸二钠、红曲红、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（肉味香精、香辣味香精、辣椒味香精一种或几种）中的一种或几种，经预处理、调配、炒制、包装、杀菌或不杀菌等工序而制成的包含两种或两种以上调味料的非即食和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》要求，制订了本企业标准，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。

浙川县润生农业科技有限公司

QB