



410104S-2022



方城县朝祥烩面食品有限公司企业标准

Q/FCX 0002S-2022

半固态复合调味料

2022-01-13 发布

2022-01-13 实施

方城县朝祥烩面食品有限公司 发布

前 言

本标准由方城县朝祥烩面食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郜文伟、王志强、张燕、刘会甫、魏合营。

本标准自发布实施日起替代 Q/FCX 0002S-2020。

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。

本标准适用于以鲜、冻（羊肉、牛肉中的一种或几种）为原料，经清洗、修整、熬制、切丁，加入食用盐、白砂糖、香辛料（葱、姜、桂皮、月桂叶、花椒、小茴香、草果、肉豆蔻、胡椒面中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、酿造酱油、蚝油、芝麻、花生、5’-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经计量配制、炒制[食用动物油脂（羊油、牛油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用植物调和油中的一种或多种]、混合、冷却、灌装、杀菌、包装等加工而成的包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。

根据原料种类的不同可以分为：火锅底料、羊肉烩面臊子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用动物油脂（羊油、牛油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 鲜、冻（羊肉、牛肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用调和油应符合 SB/T 10292 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.13 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 香辛料（葱、姜、桂皮、月桂叶、花椒、小茴香、草果、肉豆蔻、胡椒面）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.17 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
 2.1.18 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
 2.1.19 5' -呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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	≤ 30.0	GB 5009.3
氨基酸态氮(以N计)，g/100g	≥ 0.5	GB 5009.235
食用盐(以NaCl计)，g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
*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
酸价(KOH)(以脂肪计)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*铅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，CFU/g	5	2	10	100	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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;

b 仅适用于添加牛肉的产品。

注:3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

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

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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、食用盐、酸价、氨基酸态氮、过氧化值、净含量及允许短缺量、大肠菌群(仅限即食产品)、菌落总数(仅限即食产品)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻（羊肉、牛肉中的一种或几种）为原料，经清洗、修整、熬制、切丁，加入食用盐、白砂糖、香辛料（葱、姜、桂皮、月桂叶、花椒、小茴香、草果、肉豆蔻、胡椒面中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、酿造酱油、蚝油、芝麻、花生、5' -呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经计量配制、炒制[食用动物油脂（羊油、牛油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用植物调和油中的一种或多种]、混合、冷却、灌装、杀菌、包装等加工而成的包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》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。

方城县朝祥烩面食品有限公司

