



410254 S-2022



邓州市连航食品加工销售部企业标准

Q/DLS 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

邓州市连航食品加工销售部 发布

前 言

本标准由邓州市连航食品加工销售部提出并起草。

本标准起草人：王青爱。

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。

本标准适用于以香辛料[葱、蒜、洋葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、姜中的几种]、白芷、火锅料（豆瓣酱、辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉、水）、肉宝王复合调味料（麦芽糊精、淀粉、食用盐、谷氨酸钠、诱惑红铝色淀、食品用香精）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用羊油、食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、谷氨酸钠（味精）中的几种为主要原料，添加或不添加熟牛肉、熟牛小肠、鲜（冻）畜或禽肉（猪肉、牛肉或牛肠经清洗、煮熟、分切）、鲜（冻）鸡（经清洗、煮熟、分切）、鲜（冻）鸭脯肉（经清洗、煮熟、分切）、盐渍辣椒、盐渍姜、花生、芝麻、面筋、冰糖、白酒、黄酒、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、酵母抽提物、辣椒红、鸡精调味料、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、羊肉香精中的一种或几种）、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中一种或几种，经预处理、配料、熟制（熬制或不熬制、油炸或不油炸、炒制或不炒制）、冷却、灌装、包装等工艺加工而成的含有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。

按原辅料和配方的不同：牛杂臊子调味料、牛肉臊子调味料、香辣片、胡辣汤臊子、炸酱面酱料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 火锅料、肉宝王复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆色拉油应符合 NY/T 1273 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用动物油脂（食用羊油、食用猪油、食用牛油、食用鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合 GB 2718 和 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱应符合 GB 2718 和 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 熟牛肉、熟牛小肠应符合 GB 2726 的规定。

- 2.1.16 鲜（冻）牛肉或牛肠应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.17 鲜（冻）鸭脯肉、鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.18 鲜（冻）猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 盐渍辣椒、盐渍姜应符合应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.24 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.25 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.26 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.27 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 和的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 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	半固态状	取适量样品置于洁白的白瓷盘中，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	
气、滋 味	具有本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
-----	-----	------

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	58	GB 5009. 44
酸价（KOH） ^b （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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0. 8	GB 5009. 12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0. 25	GB 22255
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5. 0	GB 5009. 22
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a、仅适用于添加该食品添加剂的产品。 b、不适用于添加豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、酿造食醋的产品。			

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 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	10 ²	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
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 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。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

3 检验

非即食类产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。即食类产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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。

编制说明

本标准适用于以香辛料[葱、蒜、洋葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、姜中的几种]、白芷、火锅料（豆瓣酱、辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉、水）、肉宝王复合调味料（麦芽糊精、淀粉、食用盐、谷氨酸钠、诱惑红铝色淀、食品用香精）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用羊油、食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、谷氨酸钠（味精）中的几种为主要原料，添加或不添加熟牛肉、熟牛小肠、鲜（冻）畜或禽肉（猪肉、牛肉或牛肠经清洗、煮熟、分切）、鲜（冻）鸡（经清洗、煮熟、分切）、鲜（冻）鸭脯肉（经清洗、煮熟、分切）、盐渍辣椒、盐渍姜、花生、芝麻、面筋、冰糖、白酒、黄酒、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、酵母抽提物、辣椒红、鸡精调味料、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、羊肉香精中的一种或几种）、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中一种或几种，经预处理、配料、熟制（熬制或不熬制、油炸或不油炸、炒制或不炒制）、冷却、灌装、包装等工艺加工而成的含有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，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。

邓州市连航食品加工销售部

QB