



410829S-2022



郑州豫制品食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0004S-2022

半固态复合调味料

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

郑州豫制品食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州豫制品食品有限公司提出。

本标准由郑州豫制品食品有限公司和河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准主要起草人：徐亚琼、魏旋。

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要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于香辛料（花椒、八角、大葱、姜、小茴香、桂皮）经大豆油炸制、把香辛料过滤后，再加入辣椒粉、芝麻、芝麻油、维生素E（d1- α -生育酚）、山梨酸钾、食用盐、酵母抽提物、谷氨酸钠，经混合、炒制，包装加工而成的半固态复合调味料。

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 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。

2.1.3 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.4 香辛料（花椒、八角、大葱、姜、小茴香、桂皮）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.5 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.7 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.9 维生素E（d1- α -生育酚）应符合GB 29942的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合GB 1886.39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	随机取适量被测样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品特有的色泽	
气滋味	具有该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
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

酸价(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(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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	
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
注 1: 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

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于香辛料（花椒、八角、大葱、姜、小茴香、桂皮）经大豆油炸制、把香辛料过滤后，再加入辣椒粉、芝麻、芝麻油、维生素E（d1- α -生育酚）、山梨酸钾、食用盐、酵母抽提物、谷氨酸钠，经混合、炒制，包装加工而成的半固态复合调味料。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《调味料产品生产许可证审查细则》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

郑州豫制品食品有限公司

H N

Q B