



411038S-2022



许昌市六只蚂蚁食品有限公司企业标准

Q/XLS 0002S-2022

# 半固态复合调味料

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

许昌市六只蚂蚁食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌市六只蚂蚁食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌市六只蚂蚁食品有限公司。

本标准主要起草人：翟红英、贾设。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜香椿、鲜辣椒中的一种或全部为主要原料，添加干辣椒、剁椒、黄豆酱、豆瓣酱、大豆油、菜籽油、花生（熟制）、芝麻（熟制）、鸡粉调味料、味精、食用盐、鸡汁调味料、酿造酱油、蚝油、白酒、葱、姜、洋葱、香菜、大蒜、香辛料【花椒、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、豆蔻、草果、丁香、肉豆蔻、桂皮中的一种或几种】、白芷、鸡精调味料、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种）中的几种，经预处理、配料、高温炒制、灌装、灭菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原料不同可分为以下几种：香辣香椿酱（半固态复合调味料）、麻辣香椿酱（半固态复合调味料）、原味香椿酱（半固态复合调味料）、香椿辣椒酱A、香椿辣椒酱B、辣椒酱A、辣椒酱B、彩椒酱、双椒蒜蓉酱、夹馍拌饭酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜香椿、鲜辣椒、葱、姜、洋葱、香菜、大蒜应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 香辛料【花椒、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、豆蔻、草果、丁香、肉豆蔻、桂皮】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 花生（熟制）、芝麻（熟制）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.16 剁椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.18 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.21 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.22 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.23 白酒应符合 GB 10781.2 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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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	≤ 80	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	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
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		
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

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 <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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 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: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行 ;

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、酸价、过氧化值、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

半固态复合调味料是以鲜香椿、鲜辣椒中的一种或全部为主要原料，添加干辣椒、剁椒、黄豆酱、豆瓣酱、大豆油、菜籽油、花生（熟制）、芝麻（熟制）、鸡粉调味料、味精、食用盐、鸡汁调味料、酿造酱油、蚝油、白酒、葱、姜、洋葱、香菜、大蒜、香辛料【花椒、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、豆蔻、草果、丁香、肉豆蔻、桂皮中的一种或几种】、白芷、鸡精调味料、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种）中的几种，经预处理、配料、高温炒制、灌装、灭菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料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，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 2762 的规定。

许昌市六只蚂蚁食品有限公司