



411415S-2022



郸城县丹丞食品有限公司企业标准

Q/DDS 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-05-28 发布

2022-05-28 实施

郸城县丹丞食品有限公司 发布

前 言

本标准由郸城县丹丞食品有限公司公司提出并起草。

本标准起草人：曹新。

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。

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、麦芽糖浆、番茄酱、香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或多种）、酱油、食醋、大豆油、大豆蛋白粉、食用盐、食用香精（焦糖香精、米酒香精、沙拉香精中的一种或多种）、味精中的多种为原料，加入或不加入乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、焦糖色、日落黄、柠檬黄、栀子黄、辣椒红中的一种或多种，经调配、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装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。

根据原辅料和工艺不同可分：黑椒酱、甜辣酱、番茄沙司、照烧酱、沙拉调味酱、炒鸡酱、红烧酱、复合调味酱。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.5 香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.7 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.16 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。

2.1.17 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 栀子黄应符合 GB 7912 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200g，倒入一洁净白色瓷盘中，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	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 20	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 ^a （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 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
日落黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
柠檬黄 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
a 不适用于使用酸性配料（食醋、冰乙酸）的产品；

b 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食类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	10 ²	GB 4789.3
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 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、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（限即食产品）、大肠菌群（限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、麦芽糖浆、番茄酱、香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或多种）、酱油、食醋、大豆油、大豆蛋白粉、食用盐、食用香精（焦糖香精、米酒香精、沙拉香精中的一种或多种）、味精中的多种为原料，加入或不加入乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、焦糖色、日落黄、柠檬黄、栀子黄、辣椒红中的一种或多种，经调配、混合、熬制或不熬制、冷却或不冷却、均质乳化或不均质乳化、包装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，制订本企业标准，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。

郸城县丹丞食品有限公司公司