



411130S-2022



禹州市紫焜红食品有限公司企业标准

Q/YZS 0011S-2022

风味调味酱（半固态调味料）

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

禹州市紫焜红食品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市紫焯红食品有限公司提出。

本标准起草单位：禹州市紫焯红食品有限公司。

本标准主要起草人：魏金刚。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/YZS 0011S-2021（备案号：412083S-2021）。

H N

Q B

风味调味酱（半固态调味料）

1 范围

本标准规定了风味调味酱（半固态调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、蜂蜜、鸡蛋液、牛奶、食用盐、味精、番茄酱、盐渍辣椒（辣椒、食用盐）中的几种为原料，添加生产用水、果葡糖浆、麦芽糖、辣椒粉、食品添加剂【羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、柠檬酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬黄、日落黄中的几种】、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、丁香中的一种或几种】、大骨头（猪骨、鸡骨）浓缩汤、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、豉香型白酒、黄芥末粉、辣根粉、食用香精（蜂蜜香精、牛奶香精、芥末香精、麻辣香精、香辣香精、鸡肉香精中的一种或几种）、香兰素、乙基麦芽酚、大豆油、芥末调味油、芥末酱、料酒、风味调味汁【大米发酵液（大米、米曲、纯净水、食用酒精）、葡萄糖浆、食用葡萄糖、水、食用酒精、白砂糖】、蚝油、大骨汤膏、酵母调味料【酵母提取物（YE，添加量 38%）、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、麦芽糊精、食用盐、鸡肉、食用鸡油、食用香精、香辛料】中的多种，经配料、搅拌均匀、熬制、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食的风味调味酱（半固态调味料）。

根据用料不同，分为：韩式炸鸡酱、韩式炸鸡蜂蜜芥末酱、韩式炸鸡劲辣酱、拌面酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 盐渍辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.2 豉香型白酒应符合 GB 2757 和 GB/T 16289 的规定。
- 2.1.3 大骨汤膏、大骨头（猪骨、鸡骨）浓缩汤、芥末调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.7 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.9 酵母调味料应符合 T/CBFIA 01001 的规定。
- 2.1.10 香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、丁香】、黄芥末粉、辣根粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.12 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 食用香精（蜂蜜香精、牛奶香精、芥末香精、麻辣香精、香辣香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.14 风味调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.31 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.32 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.36 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 50g, 倒入一洁净白色瓷盘

色 泽	具有本品特有的色泽	中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (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
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^b (以日落黄计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 该指标仅限于韩式炸鸡蜂蜜芥末酱、韩式炸鸡劲辣酱、拌面酱的检测。

注 3: b 该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。

注 4: 同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大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 ^a 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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法

霉菌, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10^2	10^3	
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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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; 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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价(仅限于韩式炸鸡蜂蜜芥末酱、韩式炸鸡劲辣酱、拌面酱的检测)、过氧化值(仅限于韩式炸鸡蜂蜜芥末酱、韩式炸鸡劲辣酱、拌面酱的检测)、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

本标准适用于以白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、蜂蜜、鸡蛋液、牛奶、食用盐、味精、番茄酱、盐渍辣椒（辣椒、食用盐）中的几种为原料，添加生产用水、果葡糖浆、麦芽糖、辣椒粉、食品添加剂【羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、柠檬酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬黄、日落黄中的几种】、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、丁香中的一种或几种】、大骨头（猪骨、鸡骨）浓缩汤、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、豉香型白酒、黄芥末粉、辣根粉、食用香精（蜂蜜香精、牛奶香精、芥末香精、麻辣香精、香辣香精、鸡肉香精中的一种或几种）、香兰素、乙基麦芽酚、大豆油、芥末调味油、芥末酱、料酒、风味调味汁【大米发酵液（大米、米曲、纯净水、食用酒精）、葡萄糖浆、食用葡萄糖、水、食用酒精、白砂糖】、蚝油、大骨汤膏、酵母调味料【酵母提取物（YE，添加量 38%）、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、麦芽糊精、食用盐、鸡肉、食用鸡油、食用香精、香辛料】中的多种，经配料、搅拌均匀、熬制、冷却或不冷却、灭菌或不灭菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食的风味调味酱（半固态调味料）。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》的要求制订本企业标准，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。

禹州市紫焯红食品有限公司

QB