



411505S-2022



蒙品优材（方城）食品有限公司企业标准

Q/MFS 0004S-2022

半固态复合调味料

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

蒙品优材（方城）食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由蒙品优材（方城）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马领。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以【鲜（冻）牛肉、羊肉、鸡肉、牛骨、羊骨、牛鞭、养殖梅花鹿鹿鞭中的一种或几种中的一种，经解冻或不解冻、清洗、分切、整形（丁状或切块）】、香菇（清洗、切丁）、牛油、羊油、大豆色拉油、菜籽油、蚝油、豆豉、红油郫县豆瓣、甜面酱、芝麻酱、黄豆酱、芝麻、花生、杏仁、蚕豆、大豆、大豆蛋白制品中的几种为主要原料，添加液体调味料、生活饮用水、胡萝卜（清洗、切丁）、大葱（清洗、切段）、姜（清洗、切段）、蒜、食用盐、白砂糖、肉桂、陈皮（橘皮）、山楂、白芷、辣椒、花椒、麻椒、香辛料（白胡椒、黑胡椒、八角、月桂叶、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、丁香、砂仁中的一种或几种）、鸡精调味料、酱油、味精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、烧烤味香精、麻辣味香精、香辣味香精中的一种或几种）、山梨酸钾中的几种，经配料、混合、高温熬制或炒制、冷却、包装、杀菌、冷却、装箱加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据添加原辅料不同产品可分为：羊肉臊子（半固态复合调味料）、牛肉臊子（半固态复合调味料）、鸡肉臊子（半固态复合调味料）、牛肉酱、鸡肉酱、羊肉酱、香菇酱、香菇牛肉酱、牛肉香菇酱、鸡肉香菇酱、香菇鸡肉酱、羊肉香菇酱、香菇羊肉酱、香菇牛肉辣椒酱、香菇鸡肉辣椒酱、香菇羊肉辣椒酱、麻辣花生豆瓣酱、香辣酱、香辣花生酱、香辣杏仁酱、调味芝麻酱、牛鞭复合调味料、鹿鞭复合调味料、牛鞭鹿鞭复合调味料、复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉、羊肉、鸡肉、牛骨、羊骨、牛鞭应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 大葱、姜、蒜应新鲜、清洁、卫生，无污染、霉变，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.10 肉桂、陈皮（橘皮）、山楂、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 红油郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.25 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.28 花生应符合 GB 19300 和 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.29 杏仁、蚕豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.31 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.32 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.35 液体调味料应符合 Q/MFS 0001S 的规定, (见附录 A)。
- 2.1.36 养殖梅花鹿鹿鞭应符合卫监督函(2012)8 号和 NY 317 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	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味;然后用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (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 (以山梨酸计), g/kg (仅限添加山梨酸钾的产品)	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg (仅限添加山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 使用发酵型配料 (如黄豆酱、甜面酱等) 的, 酸价指标不适用。		

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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于添加牛肉、羊肉、鸡肉、牛骨、羊骨、牛鞭、鹿鞭的产品检验; c 仅适用于添加牛肉、牛骨、牛鞭的产品检验。					

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱等）的，酸价指标不适用】、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。



410446S-2022



蒙品优材（方城）食品有限公司企业标准

Q/MFS 0001S-2022

液体调味料

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

蒙品优材（方城）食品有限公司 发布

前 言

本标准由蒙品优材（方城）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马领。

H N

Q B

液体调味料

1 范围

本标准规定了液体调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）【牛鞭、牛肉、老母鸡肉、牛骨、羊骨中的一种或几种】为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加南瓜、小米、人参（人工种植5年及以下）、枸杞、白果、桂圆肉、白芷、橘皮（陈皮）、莲子、山楂、浓缩鸡汁、辣椒、香辛料（干姜、葱、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、薄荷、肉豆蔻、多香果、丁香中的一种或几种）、木薯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂中的几种，经炖煮或卤制、过滤、冷却、包装、杀菌、冷却、装箱加工而成的液体调味料，其中复合调味料含两种或两种以上调味料。

根据添加原辅料不同，产品分为：牛鞭汤（液体复合调味料）、老母鸡汤（液体复合调味料）、羊骨汤（液体调味料）、牛骨汤（液体调味料）、复合风味肉汤（液体复合调味料）、复合风味骨汤（液体复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛鞭、牛肉、老母鸡肉、牛骨、羊骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 南瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.6 人参（人工种植5年及以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.7 枸杞、白果、桂圆肉、白芷、橘皮（陈皮）、莲子、山楂应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.8 浓缩鸡汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.13 琼脂应符合 GB 1886.239 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	试验方法
----	----	------

Q/MFS 0001S-2022

性状	液体	取适量样品置于洁净无色透明的玻璃烧杯中,在自然光下用肉眼观察其性状、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、滋味	具有本品应有的气味、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
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;
a 仅适用于添加山楂的产品检验。

2.4 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

Q/MFS 0001S-2022

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）【牛鞭、牛肉、老母鸡肉、牛骨、羊骨中的一种或几种】为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加南瓜、小米、人参（人工种植5年及以下）、枸杞、白果、桂圆肉、白芷、橘皮（陈皮）、莲子、山楂、浓缩鸡汁、辣椒、香辛料（干姜、葱、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、薄荷、肉豆蔻、多香果、丁香中的一种或几种）、木薯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂中的几种，经炖煮或卤制、过滤、冷却、包装、杀菌、冷却、装箱加工而成的液体调味料，其中复合调味料含两种或两种以上调味料。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。

蒙品优材（方城）食品有限公司

Q B

编制说明

本标准适用于以【鲜（冻）牛肉、羊肉、鸡肉、牛骨、羊骨、牛鞭、养殖梅花鹿鹿鞭中的一种或几种中的一种，经解冻或不解冻、清洗、分切、整形（丁状或切块）】、香菇（清洗、切丁）、牛油、羊油、大豆色拉油、菜籽油、蚝油、豆豉、红油郫县豆瓣、甜面酱、芝麻酱、黄豆酱、芝麻、花生、杏仁、蚕豆、大豆、大豆蛋白制品中的几种为主要原料，添加液体调味料、生活饮用水、胡萝卜（清洗、切丁）、大葱（清洗、切段）、姜（清洗、切段）、蒜、食用盐、白砂糖、肉桂、陈皮（橘皮）、山楂、白芷、辣椒、花椒、麻椒、香辛料（白胡椒、黑胡椒、八角、月桂叶、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、丁香、砂仁中的一种或几种）、鸡精调味料、酱油、味精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、烧烤味香精、麻辣味香精、香辣味香精中的一种或几种）、山梨酸钾中的几种，经配料、混合、高温熬制或炒制、冷却、包装、杀菌、冷却、装箱加工而成的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，参照《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

蒙品优材（方城）食品有限公司

QB