



412626S-2022



叶县嘉航食品有限公司企业标准

Q/YJH 0001S-2022

半固态复合调味料

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

叶县嘉航食品有限公司 发布

前 言

本标准由叶县嘉航食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：杨宇航。

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。

本标准适用于以食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（鸡、牛、羊的一种或几种）、骨肉汤【以鲜（冻）畜、禽肉/骨（鸡、牛、羊的一种或几种）为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、浓缩】、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、蚝油、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、辣椒酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、油辣椒、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、欧芹中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、洋葱、大蒜、香葱、辣椒、剁椒、香菇、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加辣椒油树脂、冰乙酸、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、香辛型香精、酱香香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合均质或炒制或熬制、灌装、封口、包装加工而成的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，其中产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料为含油型半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类为即食类半固态复合调味料、非即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）畜、禽肉/骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

- 2.1.10 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.11 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.12 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.21 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.26 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.27 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.28 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.32 姜、大葱、洋葱、大蒜、香葱、辣椒应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.33 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.35 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.41黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.43乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.445'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.46D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.48食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.50苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.51脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.52剁椒应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 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 | 半固态或膏状 | 从样品中随机取出适量，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，温开水漱口后，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有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 | ≤ 30.0 | GB 5009.44 |
| ^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| ^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| ^d 无机砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| ^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| ^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |

| | | | |
|---------------------------------|---|-----|-------------|
| ^b 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.121 |
| ^c 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.191 |

注1：a仅适用于含油型半固态复合调味料，其中酸价不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（番茄酱、酿造食醋、冰乙酸、柠檬酸）的产品；

b仅适用添加该种添加剂的产品，且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规定的最大使用量的比例之和不应超过1；

c仅适用于添加酸水解大豆蛋白液的产品；

d可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品的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 | |
| ^b 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 |
| ^d 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.30 |
| ^d 致泻大肠埃希氏菌，/25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.6 |

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

b 不适用于以发酵制品（如辣椒酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）为主要原料，且后序无炒制/熬制工艺的产品；

d 仅适用于以鲜（冻）畜、禽肉/骨（鸡、牛、羊）为主料的产品，其中致泻大肠埃希氏菌仅适用于以鲜（冻）畜、禽肉/骨（牛）主料的产品。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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、食用盐、酸价【仅适用于含油型半固态复合调味料，且不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（番茄酱、酿造食醋、冰乙酸、柠檬酸）的产品】、过氧化值【仅适用于含油型半固态复合调味料】、净含量及允许短缺量、菌落总数【仅限于即食类产品，且不适用于以发酵制品（如辣椒酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）为主要原料，且后序无炒制/熬制工艺的产品】、大肠菌群（仅限于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽肉（鸡、牛、羊的一种或几种）、骨肉汤【以鲜（冻）畜、禽肉/骨（鸡、牛、羊的一种或几种）为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、浓缩】、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、蚝油、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、辣椒酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、油辣椒、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、欧芹中的几种】、白芷、橘皮（陈皮）、大枣、桂圆、枸杞、姜、大葱、洋葱、大蒜、香葱、辣椒、剁椒、香菇、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加辣椒油树脂、冰乙酸、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、香辛型香精、酱香香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、混合均质或炒制或熬制、灌装、封口、包装加工而成的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，其中产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料为含油型半固态复合调味料。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GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

叶县嘉航食品有限公司