



413115S-2023

漯河市辣业食品有限公司企业标准

Q/LLY 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

漯河市辣业食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市辣业食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡凯峰。

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、检验方法及检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、植物调和油、色拉油中的一种或几种）、动物油脂（鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）、辣椒、姜、大蒜、豆瓣酱、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（八角、桂皮、花椒、茴香、肉豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、豆蔻、草果、芝麻中的一种或几种）、鸡精、鸡肉粉、酱油、生活饮用水中的几种为原料，辅以呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、焦亚硫酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、青花椒提取物、食用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、加工（粉碎、斩拌、切段中的一种或几种）或不加工、调配、熬制或炸制、混合或搅拌、罐装、封口、包装等工艺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。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。

- 2.1.18 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.21 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.22 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.23 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.24 青花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.25 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 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	取适量被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状，有无杂质，并嗅其气味，辨其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	≤ 25	GB 5009.44
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
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸及其钠盐 ^b （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
焦亚硫酸钠 ^b （以二氧化硫残留量计）， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
注：* 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 使用发酵型配料和酸性配料的，此项不适用； ^b 仅限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 规定的最大使用量比例之和不得超过 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 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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、酸价、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。

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、植物调和油、色拉油中的一种或几种）、动物油脂（鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）、辣椒、姜、大蒜、豆瓣酱、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（八角、桂皮、花椒、茴香、肉豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、豆蔻、草果、芝麻中的一种或几种）、鸡精、鸡肉粉、酱油、生活饮用水中的几种为原料，辅以呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、焦亚硫酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、青花椒提取物、食用香精中的一种或几种，经预处理或不预处理、加工（粉碎、斩拌、切段中的一种或几种）或不加工、调配、熬制或炸制、混合或搅拌、罐装、封口、包装等工艺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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市辣业食品有限公司