



413687S-2023



叶县嘉航食品有限公司企业标准

Q/YJH 0003S-2023

半固态复合调味料

2023-11-27 发布

2023-11-27 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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨中的一种或几种）为主要原料，添加食用盐、香辛料【花椒、八角、桂皮、辣椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁中的几种，经拣选、粉碎】、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、骨油（牛骨油、羊骨油、鸡骨油中的一种或几种）、麦芽糊精、食用玉米淀粉中的几种，加入生活饮用水，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、浓缩、调配、均质、灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类为：牛骨高汤料、牛骨调味酱、牛肉高汤料、羊骨高汤料、羊肉高汤料、羊骨调味酱、鸡骨高汤料、鸡骨调味酱、鸡肉高汤料、骨高汤料、肉高汤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽（牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 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
外观	膏状体	取适量样品，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，温开水漱口后，品其滋味
色泽	白色略带黄色液体	
滋味	具有产品应有的独特风味	
气味	无腐败或腐臭之不良风味存在	
杂质	无异物、无霉变、无结块	

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
水分及挥发物, %	40.0±4	GB 5009.3
脂肪含量, %	25.0±5	GB 5009.6
蛋白质, % \geq	7.0	GB 5009.5
氯化物 (以NaCl计), %	13.0±2.0	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g \leq	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
^a 无机砷 (以As计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.11
注1: a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

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 \leq	1000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g \leq	0.3				GB 4789.3 MPN 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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 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 仅适用于以鲜 (冻) 畜禽 (牛肉、牛骨) 为主料的产品。					

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

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、水分、氯化物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨中的一种或几种）为主要原料，添加食用盐、香辛料【花椒、八角、桂皮、辣椒、姜、高良姜、肉桂、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拨、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁中的几种，经拣选、粉碎】、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、骨油（牛骨油、羊骨油、鸡骨油中的一种或几种）、麦芽糊精、食用玉米淀粉中的几种，加入生活饮用水，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、浓缩、调配、均质、灌装、包装加工而成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，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