



413466S-2023



临颍县锦铭腌制食品店企业标准

Q/LJM 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

临颍县锦铭腌制食品店 发布

前 言

本标准由临颍县锦铭腌制食品店提出并起草。

本标准起草人：宋智峰、彭团伟。

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。

本标准适用于以肉类（牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）、酱类（豆瓣酱、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、黄豆酱、干黄酱、豆豉中的一种或多种）、食用植物油（棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、玉米油、橄榄油中的一种或多种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种）、食用菌（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、蟹味菇、白玉菇、鸡腿菇、金针菇、牛肝菌、羊肚菌、口蘑中的一种或多种）、酱腌菜（酸菜、雪菜、韭花酱、泡椒、剁椒、酸豆角、泡姜、酸萝卜、腌芥菜中的一种或多种）、水、豆腐（干）、大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、南瓜、胡萝卜、番茄、柠檬、酿造食醋、酿造酱油、蚝油、腐乳、料酒、白酒、芝麻、花生仁、葵花籽仁、核桃仁、大豆、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（粉）（辣椒、洋葱、葱、蒜、姜、甘草、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、高良姜、花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、欧芹、百里香中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、芝麻酱中的两种或多种为原料，添加或不添加甜辣酱、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制、熬制或煮制、冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的包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。

根据原料不同，分为：含油型半固态复合调味料和非含油型半固态复合调味料。

含油型半固态复合调味料：产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料。

非含油型半固态复合调味料：产品中脂肪含量小于或等于10%的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 肉类应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、干黄酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.4 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.5 豆豉、豆腐（干）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.10 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、南瓜、胡萝卜、番茄、柠檬应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 香辛料（粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.19 芝麻、花生仁、葵花籽仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、甜辣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.29 芝麻酱应符合 LS/T 3220 芝麻酱的规定。

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	浓稠状固液混合体(膏状、酱状等)，允许固液分层	取适量样品，倒入白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察样品的性状、色泽及杂质，并嗅其气味；然后温开水漱口，取少量样品入口仔细辩尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	
杂质	无霉斑，无正常视力可见外来杂质	

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	≤	25.0	GB 5009.44
^a 酸价（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
^b 铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
^c 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
^d 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^d 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^d 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：a：仅适用于未添加发酵性配料（如豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、干黄酱、豆豉、腐乳）、酸性配料（酿造食醋、柠檬）类产品。

b：该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

c：可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量时，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做判定。

d：仅适用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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食半固态复合调味料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	100	GB 4789.3
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：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

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 和 GB 31650.1 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的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以肉类（牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）、酱类（豆瓣酱、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、黄豆酱、干黄酱、豆豉中的一种或多种）、食用植物油（棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、玉米油、橄榄油中的一种或多种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种）、食用菌（香菇、茶树菇、杏鲍菇、平菇、蟹味菇、白玉菇、鸡腿菇、金针菇、牛肝菌、羊肚菌、口蘑中的一种或多种）、酱腌菜（酸菜、雪菜、韭花酱、泡椒、剁椒、酸豆角、泡姜、酸萝卜、腌芥菜中的一种或多种）、水、豆腐（干）、大葱、洋葱、姜、蒜、红葱、南瓜、胡萝卜、番茄、柠檬、酿造食醋、酿造酱油、蚝油、腐乳、料酒、白酒、芝麻、花生仁、葵花籽仁、核桃仁、大豆、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（粉）（辣椒、洋葱、葱、蒜、姜、甘草、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、高良姜、花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、欧芹、百里香中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、芝麻酱中的两种或多种为原料，添加或不添加甜辣酱、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制、熬制或煮制、冷却、灭菌或不灭菌、灌装、包装加工而成的包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。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》相关国标、行标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。

临颍县锦铭腌制食品店