



413829S-2023



漯河乐佳食品科技有限公司企业标准

Q/LLJ 0001S-2023

# 半固态复合调味料

2023-12-07 发布

2023-12-07 实施

漯河乐佳食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河乐佳食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：漯河乐佳食品科技有限公司

本标准主要起草人：张瑜。

本标准自实施之日起代替 Q/LLJ 0001S-2021。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生产用水、牛肉（猪肉、鸡肉）、牛骨（猪骨、鸡骨）为原料，经过挑拣、绞碎、蒸煮、过滤，加入大豆油、味精、食用盐、白砂糖、鸡蛋、鹌鹑蛋、水解植物蛋白调味粉、酵母抽提物、酿造酱油、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角、花椒、桂皮、草果、辣椒、葱、蒜、姜、月桂叶、山奈、香茅、豆蔻、丁香、小茴香、肉豆蔻、荜拔、砂仁、调味料酒、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、牛肉香精（猪肉香精、鸡肉香精）、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶中的几种，经调配混合、加热、搅拌、填充、冷却、均质、包装制成含有两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉（猪肉、鸡肉）、牛骨（猪骨、鸡骨）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T8967 及 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 八角、花椒、桂皮、草果、辣椒、葱、蒜、姜、月桂、山奈、香茅、豆蔻、丁香、小茴香、肉豆蔻、荜拔、砂仁应符合 GB/T 15691 中的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样于洁净烧杯中,在自然光线下,观察其性状、色泽,杂质,闻其气味。用温开水漱口,品其滋味
性状	半固态	
气味、滋味	具有该产品特有的气味及滋味,无其他异味	
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	≤ 65.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
a 仅适用于添加水解植物蛋白调味粉的产品检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	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

<sup>a</sup> 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 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 其他要求

食品添加剂使用应符合 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

产品出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、菌群总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生产用水、牛肉（猪肉、鸡肉）、牛骨（猪骨、鸡骨）为原料，经过挑拣、绞碎、蒸煮、过滤，加入大豆油、味精、食用盐、白砂糖、鸡蛋、鹌鹑蛋、水解植物蛋白调味粉、酵母抽提物、酿造酱油、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角、花椒、桂皮、草果、辣椒、葱、蒜、姜、月桂叶、山奈、香茅、豆蔻、丁香、小茴香、肉豆蔻、荜拔、砂仁、调味料酒、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、牛肉香精（猪肉香精、鸡肉香精）、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶中的几种，经调配混合、加热、搅拌、填充、冷却、均质、包装制成含有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》制定本标准，作为企业组织生产、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。

漯河乐佳食品科技有限公司