



413786S-2023



益海（周口）粮油工业有限公司企业标准

Q/YHZHK 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

益海（周口）粮油工业有限公司 发布

前 言

本标准由益海（周口）粮油工业有限公司提出。

本标准起草单位：益海（周口）粮油工业有限公司。

本标准主要起草人：陆庆艳、刘秀花、王春程、李亚蕾、左帅。

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。

本标准适用于以食用动物油（猪油、牛油、鸡油）或植物油 [棕榈油、大豆油、菜籽油、稻米油（米糠油）] 中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（大葱、姜、蒜、洋葱、小葱、八角、花椒、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然）中的一种或几种，添加（或不添加）食用盐、食糖、酱油、食醋、味精、鸡精、料酒中的一种或几种，添加（或不添加）白酒、黄酒、啤酒中的一种或几种，添加（或不添加）维生素 E、 β -胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、食用香精中的一种或几种，添加（或不添加）栀子，经预处理、调配（或不调配）、熬制（或炒制）、过滤（或不过滤）、调和（或不调和）、搅拌、经急冷捏合（或不经急冷捏合）、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.11 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.12 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.13 高粱红应符合 GB 1882 的规定。
- 2.1.14 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.15 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.17 鸡精、料酒应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.19 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.21 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.22 栀子应符合 GB 2761、GB 2762 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,常温下非液态的产品,经水浴加热成液态后,在自然光下进行观察;取适量试样置于洁净烧杯中,水浴加热至 50℃,用玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
状态	常温下(25℃)半固态,无霉变,无正常视力可见的外来异物	

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
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a: 仅限添加β-胡萝卜素的产品检测。		

2.4 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》和 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目:感官要求、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用动物油（猪油、牛油、鸡油）或植物油〔棕榈油、大豆油、菜籽油、稻米油（米糠油）〕中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（大葱、姜、蒜、洋葱、小葱、八角、花椒、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然）中的一种或几种，添加（或不添加）食用盐、食糖、酱油、食醋、味精、鸡精、料酒中的一种或几种，添加（或不添加）白酒、黄酒、啤酒中的一种或几种，添加（或不添加）维生素E、 β -胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、食用香精中的一种或几种，添加（或不添加）栀子，经预处理、调配（或不调配）、熬制（或炒制）、过滤（或不过滤）、调和（或不调和）、搅拌、经急冷捏合（或不经急冷捏合）、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料产品。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

益海（周口）粮油工业有限公司

QB