



410553S-2023



商丘市城乡一体化示范区倍佳食品厂企业标准

Q/SCBS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-03-25 发布

2023-03-25 实施

商丘市城乡一体化示范区倍佳食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市城乡一体化示范区倍佳食品厂提出。

本标准起草单位：商丘市城乡一体化示范区倍佳食品厂。

本标准主要起草人：许海洋、王倩倩。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、辣椒、黄豆（生或熟）、牛肉、鸡肉、鸭肉、猪肉、葱、姜、大蒜、香辛料或香辛料粉【八角、花椒、麻椒、桂皮、香叶（月桂叶）、小茴香、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种】、白芷或白芷粉中的一种或几种为主要原料，添加甜面酱、白酒、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、花生仁（熟）、葵花仁（熟）中的一种或几种，经预处理、熬制、冷却、灌装、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

根据原料不同可分为以下几种：五香牛肉酱豆、香辣牛肉酱豆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大蒜、葱、姜应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 花生仁（熟）、葵花仁（熟）、黄豆（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 白芷或白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 白酒应符合 GB 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 黄豆（生）应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 牛肉、鸡肉、鸭肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 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	半固态	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	

滋味	具有本品应有的滋味	滋味。
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
食用盐(以 NaCl 计) , g/100g	≤ 20	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH) , mg/g	≤ 3.0	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
* 该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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 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
注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行； n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值； M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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、新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、酸价、过氧化值、食用盐、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

本标准适用于以大豆油、辣椒、黄豆（生或熟）、牛肉、鸡肉、鸭肉、猪肉、葱、姜、大蒜、香辛料或香辛料粉【八角、花椒、麻椒、桂皮、香叶（月桂叶）、小茴香、草果、肉豆蔻、高良姜中的一种或几种】、白芷或白芷粉中的一种或几种为主要原料，添加甜面酱、白酒、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、花生仁（熟）、葵花仁（熟）中的一种或几种，经预处理、熬制、冷却、灌装、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

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，制订了本企业标准，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。

商丘市城乡一体化示范区倍佳食品厂