



410622S-2023



新野县三国风食品有限公司企业标准

Q/XSS 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-03-30 发布

2023-03-30 实施

新野县三国风食品有限公司 发布

前 言

本标准由新野县三国风食品有限公司提出。

本标准起草单位：新野县三国风食品有限公司。

本标准主要起草人：陶涛。

本标准自发布实施日起替代Q/XSS 0003S-2018(备案号:412679S-2018, 备案日期:2018-8-29)和
Q/XSS 0002S-2021 (备案号:411157S-2021, 备案日期:2021-5-29)

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。

本标准适用于以生活饮用水、牛肉、牛肉汤{生活饮用水、牛肉【含复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）】}、羊肉、羊肉汤{生活饮用水、羊肉【含复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）】}、鸡肉、鸡肉汤（生活饮用水、鸡肉）、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、黄酒、白芷、橘皮、大葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、洋葱、芝麻酱、花生酱、蚝油、香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、茺蔚、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰中的几种）、食用油【牛油（含特丁基对苯二酚）、羊油（含特丁基对苯二酚）、鸡油（含特丁基对苯二酚）、大豆油（含特丁基对苯二酚）、花生油（含特丁基对苯二酚）、菜籽油（含特丁基对苯二酚）、棕榈油（含特丁基对苯二酚）中的一种或几种】、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、味精、面筋、豆制品（豆腐、千张）、木耳、香菇、花生、黄花菜、枸杞、食品添加剂【焦糖色、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、碳酸氢钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的一种或多种】的多种为原料，经原料预处理、调配、混合熬制、灌装、灭菌或不灭菌、包装加工而成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。

根据食用方式不同可分为：即食型半固态复合调味料；非即食型半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.5 复配防腐剂、复配水分保持剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.6 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.7 牛肉应符合GB/T 17238和GB 2707的规定。
- 2.1.8 羊肉应符合GB/T 9961和GB 2707的规定。
- 2.1.9 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

- 2.1.10 豆腐、千张、豆瓣酱、豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.11 甜面酱应符合SB/T 10296的规定。
- 2.1.12 香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.13 牛油、羊油、鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.17 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.18 牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.20 味精应符合GB 2720规定。
- 2.1.21 面筋应符合GB 2711的规定。
- 2.1.22 鸡肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.24 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.25 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.26 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.27 大葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.28 木耳应符合木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。
- 2.1.29 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.30 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.31 黄花菜应符合DB41/T 613的规定。
- 2.1.32 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸- δ -内脂应符合GB 7657的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

- 2.1.37 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.39 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.40 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.41 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.42 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.43 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 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	具有本产品应有的性状	从样品中取出适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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味、滋味，无异味	
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
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 20	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 ^b （以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
双乙酸钠 ^c ， g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
总磷酸盐 ^c （以磷酸根计）， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于含油型产品，添加豆豉、豆瓣酱、甜面酱、酸度调节剂（如柠檬酸、碳酸氢钠等）酸价不适用。

b表示可先测定总砷，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做判定。

c仅适用于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（复配防腐剂）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

即食类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	
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
大肠菌群，MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3中MPN计数法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
a 采样方案按 GB 4789. 1 的规定执行；					
b 仅适用于添加牛肉的产品。					

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 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 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价【仅适用于含油型产品，添加豆豉、豆瓣酱、甜面酱、酸度调节剂（如柠檬酸、碳酸氢钠等）酸价不适用】、过氧化值（仅适用于含油型产品）、食用盐、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、牛肉、牛肉汤{生活饮用水、牛肉【含复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）】}、羊肉、羊肉汤{生活饮用水、羊肉【含复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）】}、鸡肉、鸡肉汤（生活饮用水、鸡肉）、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、黄酒、白芷、橘皮、大葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、洋葱、芝麻酱、花生酱、蚝油、香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、百里香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、茺蔚、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰中的几种）、食用油【牛油（含特丁基对苯二酚）、羊油（含特丁基对苯二酚）、鸡油（含特丁基对苯二酚）、大豆油（含特丁基对苯二酚）、花生油（含特丁基对苯二酚）、菜籽油（含特丁基对苯二酚）、棕榈油（含特丁基对苯二酚）中的一种或几种】、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、味精、面筋、豆制品（豆腐、千张）、木耳、香菇、花生、黄花菜、枸杞、食品添加剂【焦糖色、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、碳酸氢钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的一种或多种】的多种为原料，经原料预处理、调配、混合熬制、灌装、灭菌或不灭菌、包装加工而成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》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。

新野县三国风食品有限公司