



411015S-2023



新乡市华中壹厨食品厂企业标准

Q/XHYS 0002S-2023

半固态复合调味酱

2023-04-26 发布

2023-04-26 实施

新乡市华中壹厨食品厂 发布

前 言

本标准由新乡市华中壹厨食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨书关。

H N

Q B

半固态复合调味酱

1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、芝麻酱中的几种为主要原料，添加大豆油、菜籽油、白砂糖、食用盐、海鲜酱、蚝油、鲜辣椒、香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、草果、丁香、姜、桂皮、洋葱中的几种）、酿造酱油、酿造食醋、猪肉、食用玉米淀粉、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色（普通法）、DL-苹果酸、柠檬酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（焦糖香精、猪肉味香精、烧烤味香精中的一种或几种）中的多种，经过预处理或不处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的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酱。

根据工艺及所用原辅料不同，以及食用方式的不同，产品分类为：即食半固态复合调味酱和非即食半固态复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 芝麻酱应符合 LB/T 3220 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 鲜辣椒应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.15 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 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 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、草果、丁香、姜、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 食用香精（焦糖香精、猪肉味香精、烧烤味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB10133 的规定。
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 生活饮用水应符合 GB 5749 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	从样品中抽取50mL，将本品倒入一洁净烧杯中，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、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	≤ 25	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;</p> <p>b 仅适用于含油型产品; 其中使用发酵型配料(豆瓣酱、甜面酱、豆豉)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的, 酸价指标不适用。</p> <p>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。</p>			

2.4 微生物限量

即食半固态复合调味酱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, CFU/g	5	2	10	10 ²	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
^a 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、芝麻酱中的几种为主要原料，添加大豆油、菜籽油、白砂糖、食用盐、海鲜酱、蚝油、鲜辣椒、香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、大葱、草果、丁香、姜、桂皮、洋葱中的几种）、酿造酱油、酿造食醋、猪肉、食用玉米淀粉、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色（普通法）、DL-苹果酸、柠檬酸、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（焦糖香精、猪肉味香精、烧烤味香精中的一种或几种）中的多种，经过预处理或不处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的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酱。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市华中壹厨食品厂