



411227S-2023



罗山县竞丰种养殖农民专业合作社企业标准

Q/LJNH 0001S-2023

半固态调味料（酱）

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

罗山县竞丰种养殖农民专业合作社 发布

前 言

本标准由罗山县竞丰种养殖农民专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：吴静。

H N

Q B

半固态调味料（酱）

1 范围

本标准规定了半固态调味料（酱）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇、大豆、食用植物油[大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或几种]、胡萝卜、豆瓣酱、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、辣椒、香辛料[藤椒、豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒、香叶（月桂叶）、麻椒中的一种或几种]中的多种为原料，加入或不加入食品香精（肉味香精、大蒜香精、香辛香精、烧烤香精、菌菇香精中的一种或几种）、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、切制、配料、炒制、灌装、外包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态调味料（酱）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB/T 1352 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 胡萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 食品香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1. 19山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	浓稠状至半固态	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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, %	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 35	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 酸价指标不适用于使用豆瓣酱的产品。		
b 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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, 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
注: 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 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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761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、水分、食用盐、酸价（不适用于使用豆瓣酱的产品）、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香菇、大豆、食用植物油[大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或几种]、胡萝卜、豆瓣酱、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、辣椒、香辛料[藤椒、豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒、香叶（月桂叶）、麻椒中的一种或几种]中的多种为原料，加入或不加入食品香精（肉味香精、大蒜香精、香辛香精、烧烤香精、菌菇香精中的一种或几种）、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、切制、配料、炒制、灌装、外包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态调味料（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》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

罗山县竞丰种养殖农民专业合作社