



411335S-2023



郑州市吴家小磨香油有限公司企业标准

Q/ZWJ 0001S-2023

# 半固态复合调味料

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

郑州市吴家小磨香油有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市吴家小磨香油有限公司提出

本标准由郑州市吴家小磨香油有限公司和河南宜测科技有限公司共同起草。

本标准起草人：吴昊、王秀敏。。

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、要求及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以熟芝麻、熟花生中的一种或两种为主要原料，经研磨，添加食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辛料粉（姜、葱、蒜、花椒、辣椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、月桂叶中的一种或多种）、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、羟丙基淀粉、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、酵母抽提物中的一种或多种，经配料、混合、均质、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料及工艺不同可分为：芝麻复合调味酱、花生复合调味酱、混合芝麻酱、混合花生酱、芝麻酱火锅蘸料、花生酱火锅蘸料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 熟芝麻、熟花生应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.12 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.17 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、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	
气味、滋味	具有本产品应有的气、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（仅适用于使用食用盐的产品）	≤ 40.0	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
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 16.0（适用于花生添加量 80%以上的产品）	GB 5009.22
	≤ 10.0（适用于花生添加量 50%~80%的产品）	
	≤ 6.0（适用于花生添加量 30%~50%的产品）	
	≤ 5.0（适用于其他）	
a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；		

\*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

<sup>a</sup>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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、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

本标准适用于以熟芝麻、熟花生中的一种或两种为主要原料，经研磨，添加食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油、橄榄油、葵花籽油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辛料粉（姜、葱、蒜、花椒、辣椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、肉豆蔻、丁香、姜、月桂叶中的一种或多种）、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、羟丙基淀粉、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、酵母抽提物中的一种或多种，经配料、混合、均质、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。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，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。

郑州市吴家小磨香油有限公司