



411439S-2023



郑州马吉尔食品有限公司企业标准

Q/ZMJE 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-05-24 发布

2023-05-24 实施

郑州马吉尔食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州马吉尔食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州马吉尔食品有限公司。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀、蒋宾。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、牛油、鸡肉提取物、牛肉提取物、大豆色拉油、菜籽油、姜、大蒜、豆豉、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉、植物油、香辛料、山梨酸钾）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、花椒提取物、琥珀酸二钠、姜黄、香辛料[洋葱、小葱、草果、砂仁、小茴香、八角、肉豆蔻、肉桂、甘草、山奈、黑胡椒、白胡椒、香叶(月桂叶)、孜然、芝麻、丁香、姜、花椒、辣椒、蒜]、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、山梨酸钾为原料，经调配、炒制、灌装、包装加工而成的非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 鸡肉提取物、牛肉提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.9 大蒜应符合 GB/T 24700 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 T/GZSX 014 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉、植物油、香辛料、山梨酸钾）应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.19 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.21 香辛料应符合 GB/T 15691 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 |
|-------|-----------------------|---|
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | 取适量试样于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其色泽和状态，闻其气味。用温开水漱口后，品其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的气味、滋味；无异味、无异臭 | |
| 状态 | 半固态 | |

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 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |
| 无机砷（以 As 计）/（mg/kg） | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg） | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、过氧化值。型式检验按照国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、牛油、鸡肉提取物、牛肉提取物、大豆色拉油、菜籽油、姜、大蒜、豆豉、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉、植物油、香辛料、山梨酸钾）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、花椒提取物、琥珀酸二钠、姜黄、香辛料[洋葱、小葱、草果、砂仁、小茴香、八角、肉豆蔻、肉桂、甘草、山奈、黑胡椒、白胡椒、香叶(月桂叶)、孜然、芝麻、丁香、姜、花椒、辣椒、蒜]、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、山梨酸钾为原料，经调配、炒制、灌装、包装加工而成的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》制定本企业标准，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。

郑州马吉尔食品有限公司