



411858S-2023



西华县方永结食品有限公司企业标准

Q/XFYJ 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

西华县方永结食品有限公司 发布

前 言

本标准由西华县方永结食品有限公司提出。

本标准起草单位：西华县方永结食品有限公司。

本标准主要起草人：杨真。

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、食用盐、味精、白砂糖、香辛料或粉（香茅、甘草、花椒、桂皮、干姜、八角、肉桂、山奈、荜拨、草果、肉豆蔻、高良姜、丁香、胡椒、小茴香、孜然、砂仁、辣椒中的一种或几种）、陈皮、白芷中的几种为主要原料，添加或不添加鸡粉调味料、鸡精调味料、红枣、莲子、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾，经预处理、调配、熬煮、灌装工艺而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据所含原辅料的不同，分为胡辣汤调味料、复合调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂（牛油、羊油、鸭油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.5 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.18 莲子应干净、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状及色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	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
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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
* 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分、酸价、过氧化值、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、食用盐、味精、白砂糖、香辛料或粉（香茅、甘草、花椒、桂皮、干姜、八角、肉桂、山奈、荜拨、草果、肉豆蔻、高良姜、丁香、胡椒、小茴香、孜然、砂仁、辣椒中的一种或几种）、陈皮、白芷中的几种为主要原料，添加或不添加鸡粉调味料、鸡精调味料、红枣、莲子、酵母抽提物、呈味核苷酸钠、山梨酸钾，经预处理、调配、熬煮、灌装工艺而成的含两种或两种以上调味料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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西华县方永结食品有限公司