



412124S-2023



安阳县伦掌镇巴垒调料厂企业标准

Q/ALB 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

安阳县伦掌镇巴垒调料厂 发布

前 言

本标准由安阳县伦掌镇巴垒调料厂提出并起草。

本标准主要起草人：付国亮。

本标准自发布实施之日起替代Q/ALB 0001S-2021。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、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）、牛油、辣椒、姜、蒜、洋葱、葱、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、茴香、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、山奈、月桂、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、香茅兰、花椒中的多种）、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、沙茶酱（甜面酱、洋葱、大豆油、酱油、花生、辣椒、大豆粉、大蒜、白砂糖、冰糖、食用盐、香辛料）、豆豉、香菇、酸菜、豆腐干、猪肉、鸡肉、牛肉、火腿、蚝油、芝麻酱、花生酱、酱油、食醋、花生、豌豆、葵花子仁、芝麻、蚕豆、鸡精调味料、味精、白砂糖、食用盐、干碟粉调味料（辣椒粉、芝麻、鸡精调味料、味精、花椒、蒜、白砂糖、香辛料）、酵母抽提物中的多种为原料，加入或不加入虾米、虾仁、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或多种）中的一种或多种，经原料预处理、配料、熬煮或不熬煮、混合、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的包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料。

根据原辅料不同可分为不同产品：风味酱、酱料、香辣酱、香辣调味料、香菇酱、牛肉酱、猪肉酱、鸡肉酱、豆豉酱、复合风味酱、辣椒蘸料、海鲜风味酱、蒜蓉酱、五仁辣酱、烧烤酱、鲍鱼风味酱、风味汁酱、火锅蘸料、香辣汁酱、火锅底料。

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 植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、玉米油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 辣椒、姜、蒜、洋葱、葱、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、茴香、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、山奈、月桂、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、香茅兰、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.6 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。

- 2.1.7沙茶酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11豆腐干应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.12猪肉、鸡肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.13火腿应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.14蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.16花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.17酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.18食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.19花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.20豌豆、蚕豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21葵花子仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26干碟粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.28虾米、虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.295'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.32食品用香精应符合 GB 30616 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	将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	≤ 40	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
甲基汞 ^c (以Hg计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 17
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5. 0	GB 5009. 229
过氧化值 ^a (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
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), 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 仅适用于含油型产品。其中酸价指标不适用于使用发酵酱(豆瓣酱、甜面酱)、豆豉和酸性配料(酸菜、番茄酱、食醋等)的产品。 b 仅限使用该食品添加剂的产品。 c 仅限使用水产动物及其制品的产品。 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。		

2.4 微生物限量

即食类产品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(若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	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、酸价【仅适用于含油型产品，且未使用发酵酱（豆瓣酱、甜面酱）、豆豉和酸性配料（酸菜、番茄酱、食醋等）的产品】、过氧化值（仅适用于含油型产品）、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、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）、牛油、辣椒、姜、蒜、洋葱、葱、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣椒根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、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、花椒中的多种）、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、沙茶酱（甜面酱、洋葱、大豆油、酱油、花生、辣椒、大豆粉、大蒜、白砂糖、冰糖、食用盐、香辛料）、豆豉、香菇、酸菜、豆腐干、猪肉、鸡肉、牛肉、火腿、蚝油、芝麻酱、花生酱、酱油、食醋、花生、豌豆、葵花子仁、芝麻、蚕豆、鸡精调味料、味精、白砂糖、食用盐、干碟粉调味料（辣椒粉、芝麻、鸡精调味料、味精、花椒、蒜、白砂糖、香辛料）、酵母抽提物中的多种为原料，加入或不加入虾米、虾仁、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或多种）中的一种或多种，经原料预处理、配料、熬煮或不熬煮、混合、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的包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》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。

安阳县伦掌镇巴垒调料厂