



412155S-2023



新野县史德臣餐饮店企业标准

Q/XSC 0001S-2023

臊子（半固态复合调味酱）

2023-07-16 发布

2023-07-16 实施

新野县史德臣餐饮店 发布

前 言

本标准由新野县史德臣餐饮店提出并起草。

本标准起草人：许铭钰、史德臣。

H N
Q B

臊子（半固态复合调味酱）

1 范围

本标准规定了臊子（半固态复合调味酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加食用动物油（牛油、羊油、鸡油、猪油、鸭油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、脱水大蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、调味料酒、蚝油、辣椒酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、甜面酱、豆豉、芝麻中的一种或几种，辅以食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、酵母抽提物、小麦粉、食用菌或食用菌粉（牛肝菌、鸡枞菌、松茸、羊肚菌、茶树菇、姬菇、鸡腿菇、松蘑、香菇中的一种或多种）、麦芽糊精、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、瓜尔胶、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、香辣味香精、五香味香精、麻辣味香精一种或几种），经预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的臊子（半固态复合调味酱）。

根据添加原辅料不同可分为：牛肉臊子、羊肉臊子、鸡肉臊子、猪肉臊子、鸭肉臊子、复合臊子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.22 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱应符合 S/T 3220 的规定。
- 2.1.25 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.32 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.33 食用菌、食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.38 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.42 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.43 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.44 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.45 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.46 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.47 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 生产用水应符合 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	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 50.0	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
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
阿斯巴甜 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于未添加发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的检测。

b 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	采集方案 ^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 平板计数法
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
单核细胞增生李斯特氏菌，CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于添加牛肉的产品检测。					

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

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 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、酸价【仅适用于未添加发酵性配料（如黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱等）、酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的产品】、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加食用动物油（牛油、羊油、鸡油、猪油、鸭油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、脱水大蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、调味料酒、蚝油、辣椒酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、甜面酱、豆豉、芝麻中的一种或几种，辅以食用葡萄糖、辣椒红、焦糖色、酵母抽提物、小麦粉、食用菌或食用菌粉（牛肝菌、鸡枞菌、松茸、羊肚菌、茶树菇、姬菇、鸡腿菇、松蘑、香菇中的一种或多种）、麦芽糊精、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、瓜尔胶、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、香辣味香精、五香味香精、麻辣味香精一种或几种），经预处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的臊子（半固态复合调味酱）。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》的规定，参照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。

新野县史德臣餐饮店

QB