



412158S-2023



许昌年年红农业开发有限公司企业标准

Q/XNN 0002S-2023

半固态复合调味料

2023-07-16 发布

2023-07-16 实施

许昌年年红农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由许昌年年红农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：张钰晗、赵超、王雷。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XNN 0002S-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。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉（解冻或不解冻、清洗、切丁或条、片）、鲜（冻）羊肉（解冻或不解冻、清洗、切丁或条、片）、鲜（冻）鸡肉（解冻或不解冻、清洗、切丁或条、片）、香菇（清洗、切丁）、辣椒、腌渍辣椒（新鲜辣椒添加食用盐）中的一种或几种为主要原料，辅以豆瓣酱、葱、蒜、生姜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、芝麻、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、黄豆、大豆植物蛋白、奶油、花生（熟）、香辛料【高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、桂皮、甘草、荜拔、胡椒、花椒、孜然中的几种】、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精中的一种）中的几种，经预处理、配料后将牛油或大豆油加热适当温度后炒制、冷却、灌装、封口、杀菌或不杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为：牛肉卤、羊肉卤、鸡肉卤、香菇酱、辣椒酱、牛肉酱、羊肉酱、鸡肉酱、香辣酱。

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 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 葱、蒜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.24 花生应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 新鲜辣椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.32 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
水分, %	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 35.0	GB 5009.44
无机砷 ^c (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
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。 ^b 仅适用于添加山梨酸钾的产品检验。 ^c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。			

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 ^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	100	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 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅适用于添加羊肉、牛肉、鸡肉的产品。 ^d 仅适用于添加牛肉的产品。					

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、水分、酸价[使用发酵型配料（豆酱、面

酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用]、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉（解冻或不解冻、清洗、切丁或条、片）、鲜（冻）羊肉（解冻或不解冻、清洗、切丁或条、片）、鲜（冻）鸡肉（解冻或不解冻、清洗、切丁或条、片）、香菇（清洗、切丁）、辣椒、腌渍辣椒（新鲜辣椒添加食用盐）中的一种或几种为主要原料，辅以豆瓣酱、葱、蒜、生姜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、芝麻、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鸡精调味料、黄豆、大豆植物蛋白、奶油、花生（熟）、香辛料【高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、桂皮、甘草、荜拨、胡椒、花椒、孜然中的几种】、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精中的一种）中的几种，经预处理、配料后将牛油或大豆油加热适当温度后炒制、冷却、灌装、封口、杀菌或不杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的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》制订了本企业标准，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。

许昌年年红农业开发有限公司