



4 12084 S-2023



信阳市平桥区悯农种养殖加工专业合作社企业标准

Q/XMN 0001S-2023

# 半固态复合调味料

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

信阳市平桥区悯农种养殖加工专业合作社 发布

## 前 言

本标准由信阳市平桥区悯农种养殖加工专业合作社提出并起草。

本标准起草人：贺东辉。

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。

本标准适用于以食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种)、豆瓣酱、豆豉为原料,添加花椒粒、青花椒粒、孜然粒、干辣椒段、辣椒面、孜然粉、青花椒粉、芝麻、花生米、蚝油、味精、鸡精、白酒中的几种,经原料预处理、调配、混合熬制、冷却、灌装、包装、高温杀菌或不杀菌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。

根据产品所用原辅料及工艺不同,产品分为即食半固态复合调味料、非即食半固态复合调味料。

## 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 花椒粒、青花椒粒、孜然粒、干辣椒段、辣椒面、孜然粉、青花椒粉、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净容器中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味
性状	浓稠状酱体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤	15.0	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
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 2.4 微生物限量

即食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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数
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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;  
n 为同一批次产品应采集的样品件数, c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

#### 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

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, 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种)、豆瓣酱、豆豉为原料，添加花椒粒、青花椒粒、孜然粒、干辣椒段、辣椒面、孜然粉、青花椒粉、芝麻、花生米、蚝油、味精、鸡精、白酒中的几种，经原料预处理、调配、混合熬制、冷却、灌装、包装、高温杀菌或不杀菌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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

信阳市平桥区悯农种养殖加工专业合作社

H N

Q B