



412819S-2023



蒙品优材（方城）食品有限公司企业标准

Q/MFS 0004S-2023

# 半固态复合调味料

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

蒙品优材（方城）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由蒙品优材（方城）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马领。

本标准自发布实施之日起替代：Q/MFS 0004S-2022。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以【鲜（冻）牛肉、羊肉、鸡肉、牛骨、羊骨、牛鞭、人工养殖梅花鹿鹿鞭、人工养殖梅花鹿鹿肉、牛蹄筋、鸽子肉中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、分切、整形（丁状或切块）】、食用菌（香菇、白蘑菇、白平菇、木耳蘑、花脸蘑、白背木耳、松茸、姬松茸、榛蘑、猴头菌、羊肚菌、鲍鱼菇、红平菇、白灵菇、茯苓、块菌、蛹虫草、双孢蘑菇、美味牛肝菌、鸡油菌中的一种或几种）、人参（人工种植五年及以下）、卜留克（甘蓝）、胡萝卜、大葱、姜、蒜、芝麻、花生仁、杏仁、蚕豆、大豆、大豆蛋白制品、陈皮（橘皮）、山楂、白芷、莲子、白果、辣椒、花椒、麻椒、香辛料或料粉（肉桂、白胡椒、黑胡椒、八角、月桂叶、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、丁香、砂仁、桂皮、桂圆、当归中的一种或几种）、肉制品罐头、液体调味料中的一种或几种为主要原料，添加或不添加【海参、鲍鱼、花胶（鱼肚）、广肚、雪蛤、响螺片、甲鱼、鱼翅、水发干贝（瑶柱）、带鱼、三文鱼、石斑、蛭子、鱼唇中的一种或几种，经分拣，清洗、蒸煮、发制、粉碎】，添加牛油、羊油、大豆油、菜籽油、蚝油、豆豉、红油郫县豆瓣、甜面酱、芝麻酱、黄豆酱、生活饮用水、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、酱油、味精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、烧烤味香精、麻辣味香精、香辣味香精中的一种或几种）、山梨酸钾中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、蒸煮或炒制、灌装、灭菌、包装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。

根据原辅料及生产工艺不同产品可分为：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 牛肉、羊肉、鸡肉、牛骨、羊骨、牛鞭、牛蹄筋、鸽子肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 人工养殖梅花鹿鹿鞭、人工养殖梅花鹿鹿肉应符合卫监督函（2012）8 号的规定。
- 2.1.3 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.5 卜留克（甘蓝）、胡萝卜、大葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.7 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.12 红油郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.13 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 肉制品罐头应符合本企业标准《肉制品罐头》Q/MFS 0007S-2023 的规定。
- 2.1.17 液体调味料应符合本企业标准《液体调味料》Q/MFS 0001S-2023 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.21 陈皮（橘皮）、山楂、白芷、莲子、白果应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.22 辣椒、花椒、麻椒、香辛料或料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 海参、鲍鱼、花胶（鱼肚）、广肚、雪蛤、响螺片、甲鱼、鱼翅、水发干贝（瑶柱）、带鱼、三文鱼、石斑、蛭子、鱼唇应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 芝麻、花生仁、杏仁、蚕豆、大豆应符合 GB 19300 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	取适量样品置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009. 3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 20	GB 5009. 44
酸价 <sup>a</sup> (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
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009. 12
甲基汞 (以 Hg计), mg/kg (仅限添加水产动物及其制品的产品)	≤ 0.5	GB 5009. 17
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009. 185
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22

注: \*该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 (如黄豆酱、甜面酱、豆豉等) 的, 酸价指标不适用;

b仅适用于添加山楂的产品;

c仅适用于添加山梨酸钾的产品。

## 2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表3要求。

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	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
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。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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，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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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、食用盐、酸价【使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉等）的，酸价指标不适用】、过氧化值、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。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、羊肉、鸡肉、牛骨、羊骨、牛鞭、人工养殖梅花鹿鹿鞭、人工养殖梅花鹿鹿肉、牛蹄筋、鸽子肉中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、分切、整形（丁状或切块）】、食用菌（香菇、白蘑菇、白平菇、木耳蘑、花脸蘑、白背木耳、松茸、姬松茸、榛蘑、猴头菌、羊肚菌、鲍鱼菇、红平菇、白灵菇、茯苓、块菌、蛹虫草、双孢蘑菇、美味牛肝菌、鸡油菌中的一种或几种）、人参（人工种植五年及以下）、卜留克（甘蓝）、胡萝卜、大葱、姜、蒜、芝麻、花生仁、杏仁、蚕豆、大豆、大豆蛋白制品、陈皮（橘皮）、山楂、白芷、莲子、白果、辣椒、花椒、麻椒、香辛料或料粉（肉桂、白胡椒、黑胡椒、八角、月桂叶、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、丁香、砂仁、桂皮、桂圆、当归中的一种或几种）、肉制品罐头、液体调味料中的一种或几种为主要原料，添加或不添加【海参、鲍鱼、花胶（鱼肚）、广肚、雪蛤、响螺片、甲鱼、鱼翅、水发干贝（瑶柱）、带鱼、三文鱼、石斑、蛭子、鱼唇中的一种或几种，经分拣，清洗、蒸煮、发制、粉碎】，添加牛油、羊油、大豆油、菜籽油、蚝油、豆豉、红油郫县豆瓣、甜面酱、芝麻酱、黄豆酱、生活饮用水、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、酱油、味精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、烧烤味香精、麻辣味香精、香辣味香精中的一种或几种）、山梨酸钾中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、蒸煮或炒制、灌装、灭菌、包装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》的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。

蒙品优材（方城）食品有限公司