412901S-2024

许昌晨曦食品科技有限公司企业标准

Q/XCCX 0003S-2024

半固态复合调味酱

2024-11-27 发布　　2024-11-27 实施

许昌晨曦食品科技有限公司 发布

前　言

本标准由许昌晨曦食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：许昌晨曦食品科技有限公司。

本标准主要起草人：黄裕源。

HNQB

半固态复合调味酱

1 范围

本文件规定了半固态复合调味酱的要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒（整的或粉状）、酱油、食醋、酿造酱中的两种或多种调味料为主要原料，添加或不添加植物油（大豆油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、复合调味料、番茄酱、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或两种）、小麦粉、乳粉和调制乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉、鸡蛋制品（鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全蛋液、蛋黄液）、草莓、蓝莓、辣椒、酱腌菜（黄瓜、辣椒、大蒜中的一种或几种）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃子汁中的一种或几种）、牛油、辣椒油、坚果及其籽类（花生、芝麻、开心果中的一种或几种）、香辛料（辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、芥末粉、芫荽粉、肉桂粉中的一种或几种）、芥末酱、黄芥末提取物、咖喱粉、鸡精调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、蚝油、大豆、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、腐乳、蜂蜜、干酪、味精、炼乳、海藻糖、可可粉、果糖、酵母抽提物、黄油、酸水解植物蛋白调味液、调味料酒、白酒、大蒜、洋葱、姜、香菇、芫荽、干贝、鱼露、虾露、可食用淡水鱼粉、大豆膳食纤维粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、山梨糖醇、山梨糖醇液、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、果葡糖浆、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸-δ-内酯、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶(刺槐豆胶)、卡拉胶、果胶、琼脂、明胶、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、磷酸、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、迷迭香提取物、5’-呈味核苷酸二钠、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒红、胭脂虫红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、红曲红、日落黄、柠檬黄、姜黄、栀子黄、亮蓝、栀子蓝、β-胡萝卜素、食用香精为辅料，经调配、熬制（或不加热）、 灌装、密封、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的半固态复合调味酱。

2 要求

2.1原辅料要求2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.2 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.4 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.5 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.7 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.8 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.10 腐乳应符合 GB 2712的规定。

2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.12 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.13 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃子汁)应符合SB/T 10198 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.15 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25的规定。

2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.19 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。

2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355的规定。

2.1.21 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.23 乳清蛋白和乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.24 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.25 浓缩乳制品应符合 GB 13102 的规定。

2.1.26 干酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.27 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.30 酵母加工制品应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.34 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。

2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.36 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.37 甘油应符合 GB/T 13206 的规定。

2.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.41 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.42 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.43 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。

2.1.44 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.46 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.47 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.48 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.49 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。

2.1.50 可可粉符合 GB 20706 的规定。

2.1.51 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.52 咖喱粉应符合 GB/T22266的规定。

2.1.53 酿造酱应符合 GB 2718。

2.1.54 谷氨酸钠应符合GB1886.306的规定。

2.2感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要　　求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	从样品中取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味	
性状	具有该产品应有的性状	
杂质	无肉眼可见的外来异物	

2.3理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项　　目		指　　标	检验方法
水分，%	≤	85	GB 5009.3
食用盐（以NaCl），g/100g	≤	30	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12

无机砷（以AS计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
山梨酸钾[a]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
β-胡萝卜素[a]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
柠檬黄[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
磷酸盐[a]（以PO_4^{3-}计），g/kg	≤	20	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠[a]，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
苯甲酸钠[a]（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯[a]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷[a]（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
胭脂虫红[a]（以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.288
胭脂红[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
赤藓红[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
日落黄[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
栀子黄[a]，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
亮蓝[a]，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用添加该种食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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	采样方案及限量				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
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 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注 2：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。

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、食用盐、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本文件适用于以饮用水、白砂糖、食用盐、辣椒（整的或粉状）、酱油、食醋、酿造酱中的两种或多种调味料为主要原料，添加或不添加植物油（大豆油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、复合调味料、番茄酱、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或两种）、小麦粉、乳粉和调制乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉、鸡蛋制品（鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全蛋液、蛋黄液）、草莓、蓝莓、辣椒、酱腌菜（黄瓜、辣椒、大蒜中的一种或几种）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃子汁中的一种或几种）、牛油、辣椒油、坚果及其籽类（花生、芝麻、开心果中的一种或几种）、香辛料（辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、芥末粉、芫荽粉、肉桂粉中的一种或几种）、芥末酱、黄芥末提取物、咖喱粉、鸡精调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、蚝油、大豆、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、腐乳、蜂蜜、干酪、味精、炼乳、海藻糖、可可粉、果糖、酵母抽提物、黄油、酸水解植物蛋白调味液、调味料酒、白酒、大蒜、洋葱、姜、香菇、芫荽、干贝、鱼露、虾露、可食用淡水鱼粉、大豆膳食纤维粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、麦芽糖、山梨糖醇、山梨糖醇液、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、果葡糖浆、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸-δ-内酯、瓜尔胶、黄原胶、槐豆胶(刺槐豆胶)、卡拉胶、果胶、琼脂、明胶、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、磷酸、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、迷迭香提取物、5’-呈味核苷酸二钠、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒红、胭脂虫红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、红曲红、日落黄、柠檬黄、姜黄、栀子黄、亮蓝、栀子蓝、β-胡萝卜素、食用香精为辅料，经调配、熬制（或不加热）、 灌装、密封、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的半固态复合调味酱。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》的有关规定，参考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。

许昌晨曦食品科技有限公司