



410017S-2024

汝州市亿帆粮油实业有限公司企业标准

Q/RYP 0001S-2024

半固态(复合)调味料

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

汝州市亿帆粮油实业有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市亿帆粮油实业有限公司提出并起草。

本标准起草人： 赵社丽。

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。

本标准适用于以大豆油、熟花生、熟芝麻、芝麻酱、花生酱、蚝油、辣椒、食用盐、郫县豆瓣、腐乳、黄豆酱、豆豉、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、八角、胡椒、小茴香、桂皮、孜然、姜、葱、蒜中的几种）、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食用玉米淀粉、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加辣椒红、单、双硬脂酸甘油酯、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精中的一种）、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黄原胶、山梨酸钾中的几种，经预处理、调配、炒制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态（复合）调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类为：非即食半固态（复合）调味料和即食半固态（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 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.2 熟花生、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.4 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 豆豉应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.27 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.28 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	半固态状	从样品中取出 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价（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
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（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。

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

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 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 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、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。

QB

编制说明

本标准适用于以大豆油、熟花生、熟芝麻、芝麻酱、花生酱、蚝油、辣椒、食用盐、郫县豆瓣、腐乳、黄豆酱、豆豉、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、八角、胡椒、小茴香、桂皮、孜然、姜、葱、蒜中的几种）、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、食用玉米淀粉、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加辣椒红、单、双硬脂酸甘油酯、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精中的一种）、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黄原胶、山梨酸钾中的几种，经预处理、调配、炒制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态（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》制订本企业标准，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。

汝州市亿帆粮油实业有限公司