



411074S-2024



虞城县厨子哥食品有限公司企业标准

Q/YCZG 0003S-2024

半固态复合调味料（酱）

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

虞城县厨子哥食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县厨子哥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐运强。

H N

Q B

半固态复合调味料（酱）

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料（酱）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆、蚕豆为原料，添加辣椒、大米、干辣椒、麻椒、青红辣椒、大葱、姜、大蒜、洋葱、香辛料或其粉[麻椒、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种]中的几种，经炒制或不炒制，风干或不风干，添加牛油、香油、鸡油、羊油、大豆色拉油中的一种或几种，经炒制、自然发酵而成的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（酱）。

根据添加原辅料和生产工艺不同分为以下两类：即食半固态复合调味料（酱）、非即食半固态复合调味料（酱）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.5 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.7 青红辣椒、大葱、姜、大蒜、洋葱应新鲜，清洁、卫生、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 香辛料或其粉[麻椒、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒]

2.1.9 牛油、香油、鸡油、羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.10 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 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
----	-----	------

性状	浓稠状半固态酱体、软膏状均匀酱体或固液混合酱体，允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，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	≤ 35.0	GB 5009.44
过氧化值 ^a （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
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于含油性产品。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
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

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、食用盐、过氧化值【仅适用于含油型产品】、
大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆、蚕豆为原料，添加辣椒、大米、干辣椒、麻椒、青红辣椒、大葱、姜、大蒜、洋葱、香辛料或其粉[麻椒、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种]中的几种，经炒制或不炒制，风干或不风干，添加牛油、香油、鸡油、羊油、大豆色拉油中的一种或几种，经炒制、自然发酵而成的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（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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》相关标准制订本企业标准，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。

虞城县厨子哥食品有限公司