



410857S-2024

方城县梅花鹿食品加工厂（个体工商户）企业标准

Q/FMHL 0001S-2024

半固态复合调味料

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

方城县梅花鹿食品加工厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由方城县梅花鹿食品加工厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：刘会甫、张明姬。

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。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（猪肉、鸡肉、鹿肉（养殖）、鸵鸟肉（养殖）、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油中的一种或几种）、香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、茺荑、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、芝麻、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌、松茸、羊肚菌中的一种或几种）、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、味精、蚝油、酿造食醋、酿造酱油、白酒、调味料酒、黄酒、番茄、陈皮、白芷、山药、山楂、桂圆、枸杞、红枣、蜂蜜、生活饮用水、咖喱粉、芥末粉中的几种为原料，添加或不添加猪骨汤、鹿肉汤、鸵鸟肉（骨）汤、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、甜蜜素、焦糖色、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种，经预处理、调配、粉碎或不粉碎、炒制或不炒制、熬制或不熬制、冷却或不冷却，经灌装、杀菌或不杀菌、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。

根据产品所用原辅料和工艺不同，产品分为复合调味酱、火锅调料（火锅底料、火锅蘸料）、沙拉酱、风味酱、烧烤酱、拌饭酱、肉味酱、预制菜调味酱、海鲜味酱、骨汤用调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 香辛料或香辛料粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.8 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

- 2.1.10 鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、猪骨汤、鹿肉汤、鸵鸟肉（骨）汤、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.21 山药、山楂、桂圆、枸杞、红枣、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22 番茄应符合 GB/T 1193 的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.28 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.29 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.30 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 食用香精应符合 GB 30616 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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 30.0	GB 5009.44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^c 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^c 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^c 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
注1：a仅限于产品中脂肪含量大于10%的产品，其中酸价不适用于含豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、番茄、酿造食醋等发酵型配料和酸性配料的的产品； b可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定； c仅适用添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1； 注2：*铅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。

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，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

Q/FMHL 0001S-2024					
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（猪肉、鸡肉、鹿肉（养殖）、鸵鸟肉（养殖）、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油中的一种或几种）、香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拨、芝麻、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇、美味牛肝菌、松茸、羊肚菌中的一种或几种）、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、味精、蚝油、酿造食醋、酿造酱油、白酒、调味料酒、黄酒、番茄、陈皮、白芷、山药、山楂、桂圆、枸杞、红枣、蜂蜜、生活饮用水、咖喱粉、芥末粉中的几种为原料，添加或不添加猪骨汤、鹿肉汤、鸵鸟肉（骨）汤、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、甜蜜素、焦糖色、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的一种或几种，经预处理、调配、粉碎或不粉碎、炒制或不炒制、熬制或不熬制、冷却或不冷却，经灌装、杀菌或不杀菌、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》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。

方城县梅花鹿食品加工厂（个体工商户）