



411561S-2024



新蔡县小妗子食品店（个体工商户）企业标准

Q/XXJZ 0001S-2024

半固态复合调味料

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

新蔡县小妗子食品店（个体工商户） 发布

前 言

本标准由新蔡县小妗子食品店（个体工商户）提出并起草。

本标准起草人：史卫华。

本标准自发布实施日起代替 Q/XXJZ0001S-2024(备案号：410225S-2024)

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。

本标准适用于以鸡肉、牛肉、黄豆（经挑拣、清洗、浸泡、煮制、晾干）、花生、芝麻、辣椒、干黄酱中的一种或几种为主要原料，添加葱、姜、蒜、洋葱、花椒、麻椒、香辛料粉（黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、十三香调味料、食品添加剂（苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种）中的几种，经调配混合、大豆油炸制或熬制、冷却、包装加工而成包含两种及两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据原辅料不同，可分为香辣鸡肉酱、麻辣牛肉酱、香辣牛肉酱、鸡肉黄豆酱、牛肉黄豆酱、牛肉芝麻酱、牛肉花生酱、辣椒酱、黄豆酱、辣椒黄豆酱、芝麻花生辣椒酱、五香辣椒酱、干豆酱、油辣椒、牛肉干豆酱、鸡肉干豆酱、辣椒干豆酱、蒜蓉黄豆酱、蒜蓉辣椒酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 鸡肉、牛肉应符合GB 2707的规定。

2.1.3 黄豆应符合NY/T 954的规定。

2.1.4 花生、芝麻应符合GB 19300的规定。

2.1.5 干黄酱应符合GB 31644的规定。

2.1.6 葱、姜、蒜、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.7 辣椒、花椒、麻椒、香辛料粉（黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.8 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.11 十三香调味料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.12 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.14 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。

2.1.15 脱氢乙酸钠应符合GB 25547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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20 (以花生为主料的产品) 5.0 (以芝麻为主料的产品)	GB 5009.22
^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 双乙酸钠, g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于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 ^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 4789.3MPN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1: a 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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鸡肉、牛肉、黄豆（经挑拣、清洗、浸泡、煮制、晾干）、花生、芝麻、辣椒、干黄酱中的一种或几种为主要原料，添加葱、姜、蒜、洋葱、花椒、麻椒、香辛料粉（黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、八角、丁香、孜然、桂皮、麻椒、白胡椒）、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、十三香调味料、食品添加剂（苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种）中的几种，经调配混合、大豆油炸制或熬制、冷却、包装加工而成包含两种及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》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。

新蔡县小妗子食品店（个体工商户）