



413018S-2025



镇平县牧老大清真食品有限公司企业标准

Q/ZMLD 0001S-2025

臊子（半固态复合调味料）

2025-10-16 发布

2025-10-16 实施

镇平县牧老大清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由镇平县牧老大清真食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:牧丰龙。

H N

Q B

臊子（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了臊子（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经检验合格的鲜（冻）牛肉或鲜（冻）羊肉为原料，经解冻或不解冻，清洗、分切、整形（丁状或切块或切片），辅以牛油、羊油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种），食用盐、草菇老抽、辣椒粉、香辛料粉（白胡椒、花椒、藤椒、麻椒、辣椒、桂皮、草果、砂仁、八角、肉豆蔻、小茴香中的一种或几种，经粉碎）、大葱（清洗切段）、姜（清洗、切粒）、豆瓣酱、番茄酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、白砂糖、冰糖、白酒、黄酒、生活饮用水中的几种，经配料，混合熬制或炒制、冷却、真空包装、灭菌而成或经配料，混合熬制或炒制、装盆包装、冷却、冷冻贮存而成的包含两种或两种以上调味料的非即食臊子（半固态复合调味料）。

根据原辅料的不同分为不同品种：酱香型臊子、麻辣型臊子、香辣型臊子、五香型臊子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉或鲜（冻）羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 大葱、姜应清洁、卫生；无污染、无病虫害、无杂质，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.13 草菇老抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.18 黄酒应符合 GB/T 13662 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	常温下固态，加热后呈半固态允许固液分层	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 18.0	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
^a 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
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 使用发酵型配料（豆瓣酱）的此项不适用。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、食用盐、酸价【使用发酵型配料（豆瓣酱）的此项不适用】、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经检验合格的鲜（冻）牛肉或鲜（冻）羊肉为原料，经解冻或不解冻，清洗、分切、整形（丁状或切块或切片），辅以牛油、羊油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种），食用盐、草菇老抽、辣椒粉、香辛料粉（白胡椒、花椒、藤椒、麻椒、辣椒、桂皮、草果、砂仁、八角、肉豆蔻、小茴香中的一种或几种，经粉碎）、大葱（清洗切段）、姜（清洗、切粒）、豆瓣酱、番茄酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、白砂糖、冰糖、白酒、黄酒、生活饮用水中的几种，经配料，混合熬制或炒制、冷却、真空包装、灭菌而成或经配料，混合熬制或炒制、装盆包装、冷却、冷冻贮存而成的包含两种或两种以上调味料的非即食臊子（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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

镇平县牧老大清真食品有限公司

QB