



410368S-2025



方城县石坚食品店企业标准

Q/FSJ 0001S-2025

半固态复合调味料(酱)

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

方城县石坚食品店 发布

前 言

本标准由方城县石坚食品店提出。

本标准由方城县石坚食品店和众平检测有限公司共同起草。

本标准主要起草人：石玉荣、刘会甫、邓瑞瑞、郭小娟、王琼华、朱然、朱志强。

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。

本标准适用于以干辣椒(烘炒、粉碎成片)、鲜辣椒(青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种)(粉碎)、食用菌【香菇、双孢菇、杏鲍菇、平菇、茶树菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、金针菇、羊肚菌、猴头菇、海鲜菇、银耳、黑木耳、鹿茸菇、红平菇中的一种或几种,经挑选、清洗、浸泡、切条或丁】、黄豆(加水焖熟)、花生(炒熟)、芝麻(炒熟)、熟青豆、熟核桃仁、熟豌豆、熟葵花籽、植物油(大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种)、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、西瓜酱、腐乳、西瓜、番茄、香辛料或其粉(大蒜(蓉)、大葱、花椒、姜、洋葱(切丁)、八角茴香、砂仁、丁香、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、草果、白胡椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、月桂叶粉、小茴香粉、花椒粉中的几种)、豆腐干(切丁、油炸)、小麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、生活饮用水中的几种为原料,辅以食用盐、白砂糖、酱油、蚝油、味精(谷氨酸钠)、鸡精调味料、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、食品用香精中的一种或几种,经原料预处理、熬炒、调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工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。

根据生产工艺不同可分为: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 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 鲜辣椒、番茄、西瓜应新鲜,卫生、无污染、无腐烂,并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.3 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 熟核桃仁、熟豌豆、熟葵花籽、熟青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 植物油(大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油)应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.13 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.14 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 豆腐干、腐乳应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.16 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.17 玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.23 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 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, 允许固液分层	取适量样品置于玻璃器皿内或白瓷盘上, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 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	具有本品固有的气味、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
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
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
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 ^b （安赛蜜），g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注 1：a 仅适用于含油型半固态复合调味料（酱），其中酸价不适用于含发酵型配料（如豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、西瓜酱等）和酸性配料的产品。

b 仅适用于添加该种添加剂的产品。

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；

注 2：本标准中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。

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/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价（含油型，使用发酵型配料和酸性配料的产品除外）、过氧化值（含油型）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以干辣椒(烘炒、粉碎成片)、鲜辣椒(青辣椒、红辣椒、野山椒、小米椒、朝天椒中的一种或几种)(粉碎)、食用菌【香菇、双孢菇、杏鲍菇、平菇、茶树菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇、金针菇、羊肚菌、猴头菇、海鲜菇、银耳、黑木耳、鹿茸菇、红平菇中的一种或几种,经挑选、清洗、浸泡、切条或丁】、黄豆(加水焖熟)、花生(炒熟)、芝麻(炒熟)、熟青豆、熟核桃仁、熟豌豆、熟葵花籽、植物油(大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种)、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、西瓜酱、腐乳、西瓜、番茄、香辛料或其粉(大蒜(蓉)、大葱、花椒、姜、洋葱(切丁)、八角茴香、砂仁、丁香、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、草果、白胡椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、月桂叶粉、小茴香粉、花椒粉中的几种)、豆腐干(切丁、油炸)、小麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、生活饮用水中的几种为原料,辅以食用盐、白砂糖、酱油、蚝油、味精(谷氨酸钠)、鸡精调味料、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、食品用香精中的一种或几种,经原料预处理、熬炒、调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工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。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》及相关国标、行标的要求制订本企业标准,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。

方城县石坚食品店

QB