



410731S-2025



博爱县琚超楠食品厂（个体工商户）企业标准

Q/BQS 0002S-2025

调味酱（半固态复合调味料）

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

博爱县琚超楠食品厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由博爱县琚超楠食品厂(个体工商户)提出并起草。

本标准主要起草人：琚建、程萍薇。

H N

Q B

调味酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了调味酱(半固态复合调味料)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料,经拌料、蒸料、制曲,发酵,添加或不添加食用盐、焦糖色、红曲红、柠檬黄、栀子黄、日落黄、赤藓红、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、黄原胶、冰乙酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠(味精)、三氯蔗糖(蔗糖素)、果葡糖浆、黄豆、蚕豆、香辛料(黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种)、食用香精(咸味香精、番茄香精、黑胡椒香精、甜味香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、甜面酱香精、蚝油香精中的一种或几种),加入苯甲酸钠或山梨酸钾、经搅拌、灭菌、灌装、包装而成包含两种或两种以上调味料的调味酱(半固态复合调味料)。

根据添加原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉 符合 GB 1355 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.5 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.6 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.7 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.8 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.9 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.11 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.20 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.21 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.22 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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	具有本品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.06	GB 5009.235
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
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
赤藓红 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液产品检验；

b 仅适用添加该食品添加剂产品的检验；

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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 第二法

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分、菌落总数和大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，经拌料、蒸料、制曲，发酵，添加或不添加食用盐、焦糖色、红曲红、柠檬黄、栀子黄、日落黄、赤藓红、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、黄原胶、冰乙酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠（味精）、三氯蔗糖（蔗糖素）、果葡糖浆、黄豆、蚕豆、香辛料（黑胡椒、辣椒、大蒜、八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱中的一种或几种）、食用香精（咸味香精、番茄香精、黑胡椒香精、甜味香精、烧烤香精、煎饼果子香精、酱香饼香精、铁板鱿鱼香精、芥末香精、手抓饼香精、甜面酱香精、蚝油香精中的一种或几种），加入苯甲酸钠或山梨酸钾、经搅拌、灭菌、灌装、包装而成包含两种或两种以上调味料的调味酱（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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，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。

博爱县据超楠食品厂(个体工商户)