



411544S-2025



民权县保富食品有限公司企业标准

Q/MBS 0003S-2025

半固态复合调味料

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

民权县保富食品有限公司 发布

前 言

本标准由民权县保富食品有限公司提出。

本标准起草单位：民权县保富食品有限公司。

本标准主要起草人：焦保富。

本标准自发布之日起替代Q/MBS 0003S-2023（备案号：410630S-2023，备案日期：2023-3-30）

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、花生仁、葵花籽仁、腰果仁、核桃仁、松子仁、白芝麻、辣椒、牛肉、虾米、白砂糖（或不添加）中的几种为主要原料，加入大葱、生姜、洋葱、香辛料【花椒、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、豆蔻、草果、丁香、肉豆蔻、桂皮、肉桂、白胡椒、山奈中的一种或几种】、栀子、食用盐、味精中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（脱氢乙酸钠、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种），经预处理、调配、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。

根据原料不同可分为不同的半固态复合调味料。

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 大葱、生姜、洋葱应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 葵花籽仁、腰果仁、核桃仁、松子仁、白芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 栀子应符合《中华人民共和国药典》2025 年版一部的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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	≤ 17	GB 5009.44
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
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 50009.17
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。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规定的数值型最大使用量的比例之和不应超过1。

b仅适用于加入虾米的产品。

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 中的平板计数法
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：° 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行；

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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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 检验规则

出厂检验项目包括：感官要求、酸价、过氧化值、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

半固态复合调味料是以植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、花生仁、葵花籽仁、腰果仁、核桃仁、松子仁、白芝麻、辣椒、牛肉、虾米、白砂糖（或不添加）中的几种为主要原料，加入大葱、生姜、洋葱、香辛料【花椒、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、豆蔻、草果、丁香、肉豆蔻、桂皮、肉桂、白胡椒、山奈中的一种或几种】、栀子、食用盐、味精中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（脱氢乙酸钠、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种），经预处理、调配、炒制、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类半固态复合调味料。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》制订了本企业标准，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。

民权县保富食品有限公司