



412109S-2025



新乡市平原示范区牧清食品有限公司企业标准

Q/XMQS 0001S-2025

# 半固态复合调味酱

2025-07-10 发布

2025-07-10 实施

新乡市平原示范区牧清食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市平原示范区牧清食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：丁鹏龙。

H N

Q B

# 半固态复合调味酱

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菜籽油、大豆油、牛油中的几种为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、香辛料或其粉[辣椒、花椒、胡椒、桂皮、丁香、大茴香(八角)、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶(香叶)、当归、香茅、百里香、葱粉、大蒜、洋葱中的一种或几种]、白芷、陈皮、孜然、豆瓣酱、黄豆酱、生活饮用水中的一种或几种，经配料、炒制、冷却、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716 的规定。
- 2.1.3 牛油应符合GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB/T 20560的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 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	半固态或酱状	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
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	≤ 60.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
无机砷 <sup>a</sup> （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定；

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以菜籽油、大豆油、牛油中的几种为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、香辛料或其粉[辣椒、花椒、胡椒、桂皮、丁香、大茴香(八角)、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶(香叶)、当归、香茅、百里香、葱粉、大蒜、洋葱中的一种或几种]、白芷、陈皮、孜然、豆瓣酱、黄豆酱、生活饮用水中的一种或几种，经配料、炒制、冷却、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味酱。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》，制订本企业标准，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。

新乡市平原示范区牧清食品有限公司