



412412S-2017



平顶山市李大厨食品有限公司企业标准

Q/PLS 0005S-2017

---

# 半固态复合调味料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

平顶山市李大厨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准是由平顶山市李大厨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚快、郭忠义、邓珍珍、关宁、伊斌。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒、香菇为主要原料，经清洗、切丁，加入豆豉、黄豆酱、花生，经大豆油炒制，加入芝麻、白砂糖、辣椒粉、香辛料粉（八角、花椒、小茴香）、食用盐、鸡精、味精、鸡肉香精、牛肉香精，以上原辅料的多种，经混合、调配、灌装、封口、灭菌、包装加工而成的半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.3 豆豉应符合 DB52/524 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉（八角、花椒、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 牛肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	红褐色至棕褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香适口，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	≤ 35.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 * (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

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

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物残留限量应符合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、净含量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

半固体复合调味料是以辣椒、香菇为主要原料，经清洗、切丁，加入豆豉、黄豆酱、花生，经大豆油炒制，加入芝麻、白砂糖、辣椒粉、香辛料粉（八角、花椒、小茴香）、食用盐、鸡精、味精、鸡肉香精、牛肉香精，以上原辅料的多种，经混合、调配、灌装、封口、灭菌、包装加工而成的。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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

平顶山市李大厨食品有限公司

2017年09月11日

QB