



412724S-2017



息县春达食品有限责任公司企业标准

Q/XCS 0005S-2017

---

# 半固态调味料

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

---

息县春达食品有限责任公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由息县春达食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李学春。

H N

Q B

# 半固态调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以浓缩鸡汁调味料、黑胡椒（粉碎或不粉碎）、辣椒（或辣椒粉）、浓缩番茄酱、生活饮用水、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、冰乙酸、白砂糖、香辛料（橘皮、八角、花椒、大蒜、孜然、肉豆蔻均粉碎）、柠檬酸、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食用色素（焦糖色、日落黄）、苯甲酸钠、食用香精（豆瓣味香精、香辣味香精、鸡肉味香精）中的几种为原料，经调配、混合、灌装、杀菌、包装而成的半固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 浓缩鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 浓缩番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.4 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.9 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.10 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.11 黑胡椒、橘皮、八角、花椒、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.20 豆瓣味香精、香辣味香精、鸡肉味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 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	试验方法
性 状	半固态	将样品置于洁净白磁盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味、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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 17.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注: * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a、仅适用于复合黑胡椒调味酱的检测。		

## 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				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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母，CFU/g	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，CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

### 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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

半固态调味料是以浓缩鸡汁调味料、黑胡椒（粉碎或不粉碎）、辣椒（或辣椒粉）、浓缩番茄酱、生活饮用水、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、冰乙酸、白砂糖、香辛料（橘皮、八角、花椒、大蒜、孜然、肉豆蔻均粉碎）、柠檬酸、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食用色素（焦糖色、日落黄）、苯甲酸钠、食用香精（豆瓣味香精、香辣味香精、鸡肉味香精）中的几种为原料，经调配、混合、灌装、杀菌、包装而成。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》的规定，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

息县春达食品有限责任公司

2017年10月23日