



411610S-2017



驻马店市佳宝清香斋调味品有限公司企业标准

Q/ZJQ 0002S-2017

半固态复合调味料

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

驻马店市佳宝清香斋调味品有限公司 发布

前 言

本标准依据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。

本标准由驻马店市佳宝清香斋调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李刚。

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、花椒、八角、桂皮、芝麻、大葱、生姜为原料，经挑选、浸泡、清洗、晾干、切碎、经大豆油（或菜籽油）炒制，加入鸡肉（经切丁、炒制）、豆瓣、香菇（经清洗、浸泡、晾干、切碎）、花生仁（经炒制、粉碎）、大豆（经炒制、切碎）、白砂糖、食用盐、大蒜（经粉碎），再经炒制、冷却，加入芝麻油、鸡精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、咸味食品香精、山梨酸钾，经搅拌、包装而成非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11671 的规定。
- 2.1.6 大葱应符合 NY/T 1835 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.12 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.14 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 大蒜应符合 SB/T 10348 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.20 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.21 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.22 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 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	浓稠状固液混合体，允许固液分层	取50g样品置于白色洁净、干燥的瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状及杂质；在室温下，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
色泽	棕黑色或棕红色，油润有光泽	
气味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋味	味鲜醇厚，咸辣适口，回味余长	
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	≤ 80.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.6 索氏抽提法 GB/T 5009.227
食用盐（以氯化物计）, g/100g	≤ 35	5009.44
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

非即食半固态复合调味料是以以辣椒、花椒、八角、桂皮、芝麻、大葱、生姜为原料，经挑选、浸泡、清洗、晾干、切碎、经大豆油（或菜籽油）炒制，加入鸡肉（经切丁、炒制）、豆瓣、香菇（经清洗、浸泡、晾干、切碎）、花生仁（经炒制、粉碎）、大豆（经炒制、切碎）、白砂糖、食用盐、大蒜（经粉碎），再经炒制、冷却，加入芝麻油、鸡精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、咸味食品香精、山梨酸钾，经搅拌、包装而成的。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 DBS 41/001《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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市佳宝清香斋调味品有限公司

2017年6月20日

Q B