



411667S-2017



叶县伊帆清真食品有限公司企业标准

Q/YYQ 0001S-2017

---

# 半固态复合调味料

2017-07-21 发布

2017-07-21 实施

---

叶县伊帆清真食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由叶县伊帆清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨松涛、张书香。

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。

本标准适用于以牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨、香辛料（花椒、八角、桂皮、经拣选、粉碎）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐为原料，牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨、香辛料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、浓缩，加入麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐，经均质、灌装、包装加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料的要求

- 2.1.1 牛肉、牛骨应符合GB/T 17238、GB 2707 的规定。
- 2.1.2 羊肉、羊骨应符合GB/T 9961、GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鸡肉、鸡骨应符合GB 16869、GB 2707的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.6 八角应符合GB/T 7652 、GB/T 15691的规定。
- 2.1.7 花椒应符合GB/T 30391 、SB/T 10040、GB/T 15691的规定。
- 2.1.8 桂皮应符合GB/T 30381、GB/T 15691的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 、GB 31637的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合GB/T 20884、GB 15203 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 |       | 指标        | 检测方法  |
|----|-------|-----------|---|
| 性状 |       | 半固态、膏状    | 取样品50g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。 |
| 色泽 | 牛骨调味酱 | 浅黄色       |   |
|    | 羊肉高汤料 | 浅黄色       |   |
|    | 鸡肉高汤料 | 浅黄色       |   |
| 气味 | 牛骨调味酱 | 有牛肉香味，无异味 |   |
|    | 羊肉高汤料 | 有羊肉香味，无异味 |   |
|    | 鸡肉高汤料 | 有鸡肉味，无异味  |   |
| 滋味 | 牛骨调味酱 | 有牛肉味      |   |
|    | 羊肉高汤料 | 有羊肉味      |   |
|    | 鸡肉高汤料 | 有鸡肉味      |   |

|    |           |  |
|----|-----------|--|
| 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    | 检测方法        |
|-----------------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g                  | ≤ 50.0 | GB 5009.3   |
| 食用盐 (以NaCl计), g/100g        | ≤ 15.0 | GB 5009.44  |
| 蛋白质, g/100g                 | ≥ 7.0  | GB 5009.5   |
| 总砷 (以As计), mg/kg            | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| *铅 (以Pb计), mg/kg            | ≤ 0.5  | GB 5009.12  |
| 总汞 (以Hg计), mg/kg            | ≤ 0.05 | GB 5009.17  |
| 镉 (以Cd计), mg/kg             | ≤ 0.1  | GB 5009.15  |
| 铬 (以Cr计), mg/kg             | ≤ 1.0  | GB 5009.123 |
| 酸价 (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 |
| 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 |   |                 |                 | 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 4789.3MPN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             | 10000           | GB 4789.10第二法   |
| 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g                 | 5                     | 0 | 0               | -               | GB 4789.30      |
| 大肠埃希氏菌0157:H7 <sup>b</sup> , /25g | 5                     | 0 | 0               | -               | GB 4789.36      |
| 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> | GB 4789.15      |

注1: a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行;  
注2: 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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。b:仅限于牛肉高汤料。

### 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其他卫生要求

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

---

H N

Q B

## 编制说明

半固态复合调味料是以牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨、香辛料（花椒、八角、桂皮、经拣选、粉碎）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐为原料，牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨、香辛料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、浓缩，加入麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐，经均质、灌装、包装加工而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照《SB/T 10415鸡粉调味料》、《NY/T 1886绿色食品 复合调味料》、《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提供依据。

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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

叶县伊帆清真食品有限公司

2017年06月23日

QB