



412216S-2017



仲景大厨房股份有限公司企业标准

Q/ZDCF 0002S-2017

半固态复合调味料

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

仲景大厨房股份有限公司 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》的规定编写。

本标准由仲景大厨房股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张永安 孙伟 王元方。

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产品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以调味品（食用盐、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、酿造酱油、盐渍辣椒、芝麻酱、花生酱）和香辛料（辣椒、花椒、葱、蒜、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、香叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱）中的两种或两种以上为主要原料，加入或不加入蔬菜（南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、香菇）、食用动植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、猪油、牛油、鸡油）、白砂糖、味精、鸡精、料酒、米酒、酿造食醋、芝麻、花生、大豆、干贝、虾米、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉）、生活饮用水、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精）、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、辣椒红、吐温 80、山梨酸钾，经预处理、配制、加工、包装而制成的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.8 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 盐渍辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.14 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

- 2.1.15 菠菜应符合 NY/T 1985 的规定。
- 2.1.16 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.17 青花菜应符合 NY/T 941 的规定。
- 2.1.18 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.19 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 香辛料（辣椒、花椒、葱、蒜、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、香叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.22 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.23 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.24 猪油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 芝麻油 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定
- 2.1.28 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.29 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.30 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.31 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精）符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定
- 2.1.40 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.45 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB1886.34 的规定。

2.1.47 山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB25554 的规定。

2.1.48 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 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，允许固液分层	取适量试样于洁净白磁盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该品种应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该品种应有的气味和滋味、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 ）	≤ 60.0	GB 5009.3
^{a/} ^b 酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计）/（ g/100g ）	≤ 30.0	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
黄曲霉毒素 B1/（ μ g/kg ）	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
<p>a 使用发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、柠檬酸）的，此项不适用。</p> <p>b 酸价、过氧化值检测只适用于含油型半固态复合调味料的产品。</p> <p>*项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定</p>		

2.4 微生物指标

即食半固态复合调味料中微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 即食类半固态复合调味料微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	5	2	10 ²	10 ³	
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
<p>^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>^b 不适用于以发酵制品（豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳）为主要原料的产品。</p>					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、食用盐、即食半固态复合调味料（菌落总数、大肠菌群）的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以调味品（食用盐、豆瓣酱、豆豉、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、腐乳、酿造酱油、盐渍辣椒、芝麻酱、花生酱）和香辛料（辣椒、花椒、葱、蒜、姜、山奈、草果、丁香、砂仁、香叶、百里香、小茴香、八角、桂皮、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、洋葱）中的两种或两种以上为主要原料，加入或不加入蔬菜（南瓜、胡萝卜、芹菜、菠菜、青花菜、香菇）、食用动植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、猪油、牛油、鸡油）、白砂糖、味精、鸡精、料酒、米酒、酿造食醋、芝麻、花生、大豆、干贝、虾米、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉）、生活饮用水、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、辣椒香精）、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、辣椒红、吐温 80、山梨酸钾，经预处理、配制、加工、包装而制成的半固态复合调味料。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 DBS41/001-2015《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提供依据。

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。

本标准中检验项目铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

仲景大厨房股份有限公司

2017年08月22日