



412327S-2017



封丘县小媳妇麻辣底料加工坊企业标准

Q/FXX 0001S-2017

复合调味料（半固态）

2017-09-29 发布

2017-09-29 实施

封丘县小媳妇麻辣底料加工坊 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。

本标准由封丘县小媳妇麻辣底料加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：袁国才。

H N

Q B

复合调味料（半固态）

1 范围

本标准规定了复合调味料（半固态）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、豆瓣酱、牛油、米酒、冰糖、白酒、豆豉、芝麻、鸡精、味精、醋、葱、姜、蒜、碎米芽菜、灯笼椒、白胡椒、香茅、甘草、红曲米、孜然、圆叶当归、砂仁、陈皮、罗汉果、栀子、丁香、八角、荜拔、草果、小茴香、桂皮、白芷、山奈、高良姜、香叶、肉豆蔻、花椒、麻椒为原料，经预处理、配料、搅拌混合、熬煮、冷却、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.3 牛油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.4 米酒应符合NY/T 1885的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合GB 13104和QB/T 1174的规定。
- 2.1.6 白酒应符合GB/T 10781和 GB 2757的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合DB51/T391的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.9 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.10 味精应符合GB/T 8967的规定。
- 2.1.11 食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.12 蒜应符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.13 碎米芽菜应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.14 灯笼椒应符合NY/T 655的规定。
- 2.1.15 红曲米应符合GB 1886.19的规定。

2.1.16 葱、姜、白胡椒、香茅、甘草、孜然、圆叶当归、砂仁、陈皮、罗汉果、栀子、丁香、八角、荜拔、草果、小茴香、桂皮、白芷、山奈、高良姜、香叶、肉豆蔻、花椒、麻椒应符合GB/T 15691的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|------------------|--|
| 性状 | 浓稠状固液混合体，允许固液分离 | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，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 | 具有本品固有的色泽 | |
| 气味和滋味 | 具有本品固有的气味和滋味，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 规定

表2 理化指标

| 项 目 | 指标 | 检验方法 |
|------------------------------|------|-------------|
| 过氧化值（以脂肪计） / (g/100g) \leq | 0.25 | GB 5009.227 |
| * 铅（以Pb计），mg/kg \leq | 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计），mg/kg \leq | 0.5 | GB 5009.11 |
| 注：* 指标为严于国家指标。 | | |

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 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|-------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | 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 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |

| | | | | | |
|----------------------------|---|---|-----|-------|---------------|
| 金黄色葡萄菌, CFU/g | 5 | 2 | 100 | 10000 | GB 4789.10第二法 |
| 注: *样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 | | | | | |

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药残留应符合GB 2763的规定。

3 检验

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

编制说明

复合调味料（半固态）是以大豆油、豆瓣酱、牛油、米酒、冰糖、白酒、豆豉、芝麻、鸡精、味精、醋、葱、姜、蒜、碎米芽菜、灯笼椒、白胡椒、香茅、甘草、红曲米、孜然、圆叶当归、砂仁、陈皮、罗汉果、栀子、丁香、八角、荜拔、草果、小茴香、桂皮、白芷、山奈、高良姜、香叶、肉豆蔻、花椒、麻椒为原料，经预处理、配料、搅拌混合、熬煮、冷却、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》的有关规定，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依据。

本标准规定了复合调味料（半固态）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

封丘县小媳妇麻辣底料加工坊

2017年09月04日