



413267S-2018



漯河峰景生物工程有限公司企业标准

Q/LFJ 0002S-2018

---

# 半固态复合调味料

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

---

漯河峰景生物工程有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由漯河峰景生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：董蒙。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以骨素（猪骨素、牛骨素、鸡骨素）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，鲜（冻）畜禽肉经过清洗、修整、分切，加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、酱油、蚝油、食醋、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉后进行腌制，然后加入酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、麦芽糊精、食用玉米淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、大豆蛋白制品、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸、琥珀酸二钠、山梨酸钾、乳酸钠、葡萄糖、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、甜面酱、清香型白酒、食品用香精（猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精）、焦糖色、红曲红、辣椒红、姜黄，再与植物油（大豆油、葵花籽油、花生油）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油）、干制食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳、银耳）（清洗、分切或不分切）、干制蔬菜（白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、辣椒、包菜、大白菜、莴笋、芹菜、笋）（清洗、分切）芝麻、花生、葱（清洗、分切）、姜（清洗、分切）、大蒜（清洗、分切）、香辛料（胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、八角粉、肉桂粉、肉豆蔻粉、丁香粉、小茴香粉、砂仁粉）混合，然后进行调配，灌装，杀菌、包装而成的半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 骨素（猪骨素、牛骨素、鸡骨素）应符合 Q/LJL 0012S（见附录 A）和 NY/T 2778 的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜禽肉应符合新鲜、无腐烂、霉变的现象并符合 GB 2707 和 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.13 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.21 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.32 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.39 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.42 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.43 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.44 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.45 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 杏鲍菇应符合 DB35/T 504 的规定。
- 2.1.48 木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.49 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.50 白萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.51 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.52 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.53 马铃薯应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.54 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.55 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.56 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.57 茄子应符合 NY/T 581 的规定。
- 2.1.58 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.59 包菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.60 大白菜应符合 NY/T 654 的规定。
- 2.1.61 莴笋应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.62 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.63 笋应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.64 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.65 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.66 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.67 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.68 大蒜应符合 GH/T 1194、GB 2762 和 GB 2763 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	检验方法
性状	半固态，粘稠适中	从样品中取出适量，倒入

色泽	具有该产品特有的色泽	一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有该产品特有的气味、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
酸价 (以脂肪计), mg (KOH) /g	≤ 5.0	GB 5009.229
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方法 <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>	GB 4789.15
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
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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

### 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



Q/LJL 0012S-2016

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/LJL0012S-2013《骨素（粉）》。

本标准与 Q/LJL0012S-2013 相比主要变化如下：

——修订了 1 范围中标准的适用范围；

——修订了 3 产品分类；

——修订了 4.4 理化指标要求。

——修订了 4.5 微生物指标要求。

本标准由临沂新程金锣肉制品集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：绳庆业、刘学生、何绪晓、姚现琦、孟凡场、杜东旭。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

本标准适用于下列生产单位：

名称：临沂新程金锣肉制品集团有限公司；

地址：山东省临沂市兰山区金锣科技园；

名称：大庆金锣肉制品有限公司；

地址：黑龙江省大庆市萨尔图区西宾路 47 号；

名称：通辽金锣食品有限责任公司；

地址：内蒙古通辽市新工三路 28 号-1；

名称：长春金锣肉制品有限公司；

地址：吉林省九台市营城镇；

名称：眉山市金锣食品有限公司；

地址：眉山市鲜滩火车站；

名称：德州金锣肉制品有限公司；

地址：山东省临邑县邢侗街道办事处。

## 骨素（粉）

### 1 范围

本标准规定了骨素（粉）的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以检验合格的畜禽骨（含带肉骨）为原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、酶制剂，经提取、分离、酶解（或不酶解）、浓缩、调配（或不调配）、混合、杀菌、冷却、灌装（或干燥）、包装而制成的骨素（粉）。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 14187 包装容器 纸桶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

## Q/LJL 0012S-2016

QB 2357 聚酯(PET)无汽饮料瓶

QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 产品分类

根据产品加工工艺不同,分为骨素(含酶解骨素)、骨素粉(含酶解骨素粉)。

## 4 技术要求

## 4.1 原料要求

## 4.1.1 生产用水

应符合GB 5749的规定。

## 4.1.2 畜禽骨或肉

原料骨(肉)应保持干净,无杂质、无霉变,并应符合GB 2762、GB 2763及相应标准的规定。

## 4.1.3 食用盐

应符合GB 5461、GB 2721的规定。

## 4.1.4 白砂糖

应符合GB 317的规定。

## 4.1.5 味精

应符合GB/T 8967、GB 2720的规定。

## 4.1.6 酶制剂

应符合GB 25594的规定。

## 4.1.7 其他辅料应符合国家相关标准的规定。

## 4.2 生产工艺

原料骨→选料→破碎→提取→分离→酶解(或不酶解)→浓缩→调配(或不调配)→混合→杀菌→冷却→灌装(或干燥)→包装→成品→检验→入库。

## 4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	
	骨素	骨素粉
色泽	具有产品固有的色泽	浅黄色
滋味与气味	具有产品固有的气味及滋味、无异味	具有该产品固有的香味及滋味,无异味
性状	具有产品应有的状态	粉状
杂质	无肉眼可见的外来杂质	无肉眼可见的外来杂质

## 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	骨素、酶解骨素	骨素粉	酶解骨素粉

水分/(g/100g)	≤	85	7	7
蛋白质/(g/100g)	≥	20	38	15
脂肪/(g/100g)	≤	10	20	45
食盐/(g/100g)	≤	20	35	35
氨基酸态氮/(g/100g)	≥	0.2	0.8	0.2
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0		
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5		

#### 4.5 微生物指标

##### 4.5.1 一般微生物指标(菌落总数、大肠菌群)

应符合表3的规定。

表3 一般微生物指标

项 目		指 标	
		骨素	骨素粉
菌落总数/(CFU/g)	≤	10 000	30 000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	30	30

##### 4.5.2 致病菌指标

应符合表4的规定。

表4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以25g表示)				检验方法	
	n	c	m	M		
致病菌	沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10第二法

#### 4.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官检验

室温正常光线下目测其色泽、形态,品尝其味道。

##### 6.2 理化检验

###### 6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

###### 6.2.2 食盐

按GB/T 12457规定的方法测定。

###### 6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

###### 6.2.4 脂肪

按GB/T 5009.6中第二法酸水解法规定的方法测定。

###### 6.2.5 氨基酸态氮

**Q/LJL 0012S-2016**

按GB/T 5009.39 规定的方法测定。

**6.2.6 铅**

按GB 5009.12 规定的方法测定。

**6.2.7 总砷**

按GB 5009.11 规定的方法测定。

**6.3 微生物检验****6.3.1 菌落总数**

按GB 4789.2规定的方法检验。

**6.3.2 大肠菌群**

按GB 4789.3规定的方法检验。

**6.3.3 致病菌**

按表4规定的方法检验。

**6.4 净含量检验**

按JJF 1070 规定的方法进行。

**7 检验规则****7.1 组批**

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

**7.2 取样**

随机抽样，最低不少于8个包装单位（不含净含量抽样），样品量不少于400g，等量分成检验试样和备检样。

**7.3 检验****7.3.1 出厂检验****7.3.1.1 检验项目**

包括感官、净含量、水分、食盐、蛋白质、菌落总数和大肠菌群。

**7.3.1.2 产品出厂**

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证明方可出厂。

**7.3.2 型式检验**

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

**7.4 判定规则**

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格，其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

**8 标志、包装、运输、贮存****8.1 标志**

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，清真产品按国家有关规定标志。

8.1.2 标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的规定。

**8.2 包装**

8.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋、食品包装用聚乙烯或聚丙烯成型品、PET 材料或玻璃瓶材料材料，应符合 GB 9683、GB 9687 或 GB 9688、QB 2357 或 QB/T 4594 的规定。

8.2.2 外包装采用瓦楞纸箱、马口铁桶、塑料桶或纸桶，应符合 GB/T 6543、GB/T 17590、GB 9687、GB 9688、GB14187 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

**8.3 运输**

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压。

**8.4 贮存**

8.4.1 根据产品特性，产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库或-18℃冷冻库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期具体以产品标签明示内容为准。

## 编制说明

半固态复合调味料是以骨素（猪骨素、牛骨素、鸡骨素）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，鲜（冻）畜禽肉经过清洗、修整、分切，加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、酱油、蚝油、食醋、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉后进行腌制，然后加入酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、麦芽糊精、食用玉米淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、大豆蛋白制品、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸、琥珀酸二钠、山梨酸钾、乳酸钠、葡萄糖、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、甜面酱、清香型白酒、食品用香精（猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精）、焦糖色、红曲红、辣椒红、姜黄，再与植物油（大豆油、葵花籽油、花生油）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油）、干制食用菌（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳、银耳）（清洗、分切或不分切）、干制蔬菜（白萝卜、胡萝卜、莲藕、马铃薯、冬瓜、黄瓜、番茄、茄子、辣椒、包菜、大白菜、莴笋、芹菜、笋）（清洗、分切）芝麻、花生、葱（清洗、分切）、姜（清洗、分切）、大蒜（清洗、分切）、香辛料（胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、八角粉、肉桂粉、肉豆蔻粉、丁香粉、小茴香粉、砂仁粉）混合，然后进行调配，灌装，杀菌、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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中铅指标严于食品国家标准 GB 2762 的规定。

漯河峰景生物工程有限公司