



413103S-2018



柘城县尚品源食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0001S-2018

---

# 半固态调味料

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

---

柘城县尚品源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由柘城县尚品源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张士军。

H N

Q B

# 半固态调味料

## 1 范围

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

本标准适用于以郫县豆瓣酱、豆豉、花生米（粉碎）、腰果（粉碎）、牛肉（切粒）、香辛料及料粉（草果、豆蔻、丁香、葱、姜、八角、花椒、桂皮、麻椒、香叶、紫苏）、蔬菜汁（香菜、西芹、胡萝卜、彩椒，经挑选、清洗、初加工、加水熬制、静置、去渣）、大豆油、牛油、生活饮用水、酿造酱油、干贝粉调味料（谷氨酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、玉米淀粉、酵母抽提物、扇贝粉、干贝粉）、白砂糖、食用盐、辣椒、芝麻、味精、鸡精、山梨酸钾、5'-肌苷酸二钠，5'-鸟苷酸二钠、柠檬酸中的几种为原料，经配料、炒制或不炒制、灌装、灭菌、包装加工而成即食或非即食的半固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.5 香菜、西芹、胡萝卜、彩椒应符合新鲜、无腐烂、无污染的要求，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 腰果应符合 NY/T 486 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 香辛料及料粉（辣椒、草果、豆蔻、香叶、丁香、葱、姜、花椒、桂皮、麻椒、香叶、紫苏）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 干贝粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.20 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 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	半固态酱状	取样品若干,将本品倒入白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气、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, %	≤ 40.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注: 1、\*指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。 2、a 不适用于粤式海鲜汁调味料的检验。

## 2.4 微生物限量

即食类产品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. 3 MPN 计数法
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
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

### 2.6 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。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、酸价(不适用于粤式海鲜汁调味料)、过氧化值(不适用于粤式海鲜汁调味料)、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数(即食类产品)、大肠菌群(即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以郟县豆瓣酱、豆豉、花生米（粉碎）、腰果（粉碎）、牛肉（切粒）、香辛料及料粉（草果、豆蔻、丁香、葱、姜、八角、花椒、桂皮、麻椒、香叶、紫苏）、蔬菜汁（香菜、西芹、胡萝卜、彩椒，经挑选、清洗、初加工、加水熬制、静置、去渣）、大豆油、牛油、生活饮用水、酿造酱油、干贝粉调味料（谷氨酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、玉米淀粉、酵母抽提物、扇贝粉、干贝粉）、白砂糖、食用盐、辣椒、芝麻、味精、鸡精、山梨酸钾、5'-肌苷酸二钠，5'-鸟苷酸二钠、柠檬酸中的几种为原料，经配料、炒制或不炒制、灌装、灭菌、包装加工而成即食或非即食的半固态调味料。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《调味料产品生产许可证审查细则》和 DBS41/001 《食品安全地方标准 复合调味料》的要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了半固态调味料的分类、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安全国家标准GB 2762的规定。

柘城县尚品源食品有限公司

QB