



413909S-2018



安阳市田翔食品科技有限公司企业标准

Q/ATK 0002S-2018

半固态复合调味料

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

安阳市田翔食品科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由安阳市田翔食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市田翔食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李文超、崔加义。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆油、鸡油、猪油、牛油、香辛料（辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、胡椒、藤椒、麻椒中的多种）、食用盐中的多种为主要原料，添加经过清洗和斩拌的葱、生姜、大蒜、洋葱、鲜辣椒中的多种，经油炸后，添加榨菜、腌渍萝卜、盐渍裙带菜、红枣粒、虾皮、海带、虾仁、淡菜、枸杞、芝麻、豆瓣酱、番茄酱、白砂糖、鸡精、鸡粉调味料、豆豉、酱油、食醋、红油、蚝汁、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、黄酒、清香型白酒、生活饮用水、食用玉米淀粉中的多种，经熬制或不熬制、杀菌（150℃~155℃，20分钟~25分钟）或不杀菌、冷却或不冷却、包装加工而成的非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、麻椒、胡椒、藤椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB/T 19300 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB2757 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB2758 的规定。
- 2.1.16 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.17 红枣粒应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 鲜辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.20 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 虾仁应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 淡菜应符合 SC/T 3209 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.24 红油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.25 腌渍萝卜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。

- 2.1.27 盐渍裙带菜应符合 SC/T 3211 的规定。
- 2.1.28 海带应符合 SC/T 3202 和 GB19643 的规定。
- 2.1.29 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.30 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.31 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.32 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.33 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.34 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.35 豆豉应符合 DBS53/ 004 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	半固体，黏稠适中	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品特有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	GB 5009. 3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/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
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 191
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、鸡油、猪油、牛油、香辛料（辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、胡椒、藤椒、麻椒中的多种）、食用盐中的多种为主要原料，添加经过清洗和斩拌的葱、生姜、大蒜、洋葱、鲜辣椒中的多种，经油炸后，添加榨菜、腌渍萝卜、盐渍裙带菜、红枣粒、虾皮、海带、虾仁、淡菜、枸杞、芝麻、豆瓣酱、番茄酱、白砂糖、鸡精、鸡粉调味料、豆豉、酱油、食醋、红油、蚝汁、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、黄酒、清香型白酒、生活饮用水、食用玉米淀粉中的多种，经熬制或不熬制、杀菌（150℃~155℃，20分钟~25分钟）或不杀菌、冷却或不冷却、包装加工而成的非即食半固态复合调味料。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，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市田翔食品科技有限公司

H N

Q B