



413806S-2018



泌阳县鑫源味之源调味品有限公司企业标准

Q/BXY 0001S-2018

半固态调味料

2018-12-19 发布

2018-12-19 实施

泌阳县鑫源味之源调味品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由泌阳县鑫源味之源调味品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：吴宗雪。

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要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以牛油、羊油、大豆油、食用盐、白砂糖、姜（去皮、清洗、粉碎）、蒜（去皮、清洗、粉碎）、葱（清洗、粉碎）、辣椒（挑选、粉碎）、八角（挑选、粉碎）、小茴香（挑选、粉碎）、丁香（挑选、粉碎）、桂皮（挑选、粉碎）、白胡椒（挑选、粉碎）、高良姜（挑选、粉碎）、麻椒（挑选、粉碎）、白芷（挑选、粉碎）、豆瓣酱、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料为原料，经配料、熬制、冷却、灌装、外包装而成的非即食半固态调味料。

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 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.7 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.8 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 白胡椒应符合 GB/T 7900 规定。
- 2.1.14 麻椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合 GB 2718 和 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 小茴香、高良姜、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

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，无霉变	从样品中取出适量，置于一洁净的白色瓷盘中，在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	具有本产品应有的正常色泽，自然有光泽	
气味、滋味	具有本产品固有的气味和滋味，咸淡适口，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

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、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

半固态调味料是以牛油、羊油、大豆油、食用盐、白砂糖、姜（去皮、清洗、粉碎）、蒜（去皮、清洗、粉碎）、葱（清洗、粉碎）、辣椒（挑选、粉碎）、八角（挑选、粉碎）、小茴香（挑选、粉碎）、丁香（挑选、粉碎）、桂皮（挑选、粉碎）、白胡椒（挑选、粉碎）、高良姜（挑选、粉碎）、麻椒（挑选、粉碎）、白芷（挑选、粉碎）、豆瓣酱、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料为原料，经配料、熬制、冷却、灌装、外包装而成的非即食产品。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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调味料的要求、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。

泌阳县鑫源味之源调味品有限公司

H N

Q B