



413849S-2018



漯河馨益食品有限公司企业标准

Q/LXS 0002S-2018

半固态复合调味料

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

漯河馨益食品有限公司 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》规则编写。

本标准由漯河馨益食品有限公司和河南省食品药品审评查验中心提出并起草。

本标准主要起草人：王芳、徐晓楠、尼军锋、李晓燕、张鹏

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。

本标准适用于以大豆色拉油、芝麻酱、芝麻香油、生活饮用水、骨汤粉（猪或牛或鸡骨髓油为主要原料，添加猪或牛或鸡骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的几种为辅料）、白砂糖、食用盐、酱油、谷氨酸钠、白芝麻、番茄粉、香辛料粉（辣椒粉、孜然粉、胡椒粉、桂皮粉、草果粉）或香辛料（辣椒、孜然、胡椒、桂皮、草果）打粉、洋葱粉、大蒜及制品（大蒜粉、大蒜碎）、生姜（碎）、十香菜、酵母抽提物、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的几种为原料，经前处理（分选、去皮）或不前处理、高温熟化、绞碎或不绞碎、配制、混合、灌装或热灌装包装加工而成的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 大豆色拉油、芝麻香油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.2 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 骨汤粉（猪或牛或鸡骨髓油为主要原料，添加猪或牛或鸡骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的几种为辅料）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 白芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.11 香辛料粉（辣椒粉、孜然粉、胡椒粉、桂皮粉、草果粉）及香辛料（辣椒、孜然、胡椒、桂皮、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 洋葱粉、生姜（碎）、大蒜及制品（大蒜粉、大蒜碎）、十香菜应清洁无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.14 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.16 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	随机抽取样品 50g，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的来外杂质	

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	≤ 65	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计), KOHmg/g	≤ 5.0	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
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食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 ^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 5009.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	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。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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，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相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为：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（限即食产品）、大肠菌群（限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

半固态复合调味料是以大豆色拉油、芝麻酱、芝麻香油、生活饮用水、骨汤粉（猪或牛或鸡骨抽提物为主要原料，添加猪或牛或鸡骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的几种为辅料）、白砂糖、食用盐、酱油、谷氨酸钠、白芝麻、番茄粉、香辛料粉（辣椒粉、孜然粉、胡椒粉、桂皮粉、草果粉）或香辛料（辣椒、孜然、胡椒、桂皮、草果）打粉、洋葱粉、大蒜及制品（大蒜粉、大蒜碎）、生姜（碎）、十香菜、酵母抽提物、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的几种为原料，经前处理（分选、去皮）或不前处理、高温熟化、绞碎或不绞碎、配制、混合、灌装或热灌装包装加工而成。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GB 31644《食品安全国家标准 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提供依据。

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。

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河馨益食品有限公司

QB