



413580S-2018



邓州市苏刘香食品加工坊企业标准

Q/DSS 0002S-2018

半固态复合调味料

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

邓州市苏刘香食品加工坊 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由邓州市苏刘香食品加工坊提出并起草。

本标准起草人：苏成茹。

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油、牛油、猪油、芝麻油、麻辣牛骨膏、牛骨膏、鸡骨膏、骨髓精膏、芝麻酱、花生酱、豆瓣酱、食用盐、谷氨酸钠（味精）、花椒、辣椒、香辛料（花椒、桂皮、八角、胡椒、丁香、肉豆蔻、姜、大蒜、葱）、食用玉米淀粉、麦芽糊精、鸡汁调味料、鸡精调味料、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡肉香精、牛味香精中的几种为原料，经预处理、配料、搅拌（或搅拌）、熬制（或不熬制）、灌装、包装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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.8 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡肉香精、肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 牛油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 麻辣牛骨膏、牛骨膏、鸡骨膏、骨髓精膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.18 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.19 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 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、膏状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	其气味，用温开水漱口， 品其滋味
-----	-----------	---------------------

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
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g \leq	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计）, mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
注：*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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以大豆油、牛油、猪油、芝麻油、麻辣牛骨膏、牛骨膏、鸡骨膏、骨髓精膏、芝麻酱、花生酱、豆瓣酱、食用盐、谷氨酸钠（味精）、花椒、辣椒、香辛料（花椒、桂皮、八角、胡椒、丁香、肉豆蔻、姜、大蒜、葱）、食用玉米淀粉、麦芽糊精、鸡汁调味料、鸡精调味料、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡肉香精、牛味香精中的几种为原料，经预处理、配料、搅拌（或搅拌）、熬制（或不熬制）、灌装、包装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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市苏刘香食品加工坊

Q B