



411539S-2018



许昌市建安区新海锋调味品厂企业标准

Q/XHT 0002S-2018

---

# 半固态复合调味料

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

---

许昌市建安区新海锋调味品厂 发布

## 前 言

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。

本标准由许昌市建安区新海锋调味品厂提出。

本标准起草单位：许昌市建安区新海锋调味品厂。

本标准主要起草人：温海锋。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒、豆瓣酱、豆豉中的一种或多种为原料，添加（或不添加）菜籽油、大豆色拉油、牛油、鸡油、猪油中的一种或多种，添加鲜辣椒、泡椒、辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、单晶体冰糖、多晶体冰糖、八角（粉碎）、虾皮、香橼（粉碎）、茯苓、酿造酱油、配制酱油、番茄沙司、海米、风味豆豉油制辣椒【菜籽油、豆豉（大豆、水、食用盐）、辣椒、味精、白砂糖】、香辣酱【酿造酱油（水、脱脂大豆、麦麸、食用盐）、辣椒干、水、菜籽油、大豆、酵母抽提物、芝麻、花椒、八角、香辛料、谷氨酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾】、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、米酒、白酒、小茴香（粉碎）、孜然（粉碎）、罗汉果（粉碎）、胖子鱼料（菜籽油、豆瓣、辣椒、老姜、大蒜、食用盐、味精、白砂糖、花椒、胡椒）、肉豆蔻（粉碎）、蚝油、鸡肉香精、牛肉香精、多香果（粉碎）、白芷（粉碎）、陈皮（粉碎）、草果（粉碎）、丁香（粉碎）、桂皮（粉碎）、草拨（粉碎）、高良姜（粉碎）、调料九里香、番茄酱、圆叶当归（粉碎）、炼乳、月桂叶、藿香、薄荷、干姜（粉碎）、山奈（粉碎）、甘草（粉碎）、芫荽籽、黑胡椒（粉碎）、葱（切碎）、姜（切碎）、蒜（切碎）、洋葱（切碎）、白芝麻、白胡椒（粉碎）、香茅、枸杞、砂仁、咖喱粉、咖喱块、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾中的部分，经过炒制（或不炒制）、混合、包装工艺加工而成的即食类或非即食类半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.3 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 大豆色拉油应符合 LS/T 3226 的规定。
- 2.1.6 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 鲜辣椒、葱、姜、蒜、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。
- 2.1.8 泡椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。
- 2.1.11 多晶体冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.14 香橼、茯苓、小茴香、白芷、陈皮、草果、高良姜、薄荷、山奈、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 配制酱油应符合 SB/T 10336 的规定。
- 2.1.17 番茄沙司应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.18 海米应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.19 风味豆豉油制辣椒【菜籽油、豆豉（大豆、水、食用盐）、辣椒、味精、白砂糖】应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.20 香辣酱【酿造酱油（水、脱脂大豆、麦麸、食用盐）、辣椒干、水、菜籽油、大豆、酵母抽提物、芝麻、花椒、八角、香辛料、谷氨酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾】应符合 DB510322/T1 的规定。
- 2.1.21 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 米酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.25 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.26 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.27 胖子鱼料（菜籽油、豆瓣、辣椒、老姜、大蒜、食用盐、味精、白砂糖、花椒、胡椒）应符合 DBS 50/021 的要求。
- 2.1.28 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合 GB/T 21999 或 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.30 鸡肉香精、牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 2.1.32 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.33 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.34 荜拔、芫荽籽、调料九里香、干姜、香茅、圆叶当归应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.36 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.37 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.38 藿香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.39 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.40 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.41 白芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.42 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.43 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.44 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.45 咖喱块应符合 DB31/2002 的规定。
- 2.1.46 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.47 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.49 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。
- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	试验方法
性状	呈半固体	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，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品固有的气味	
滋味	具有本品固有的滋味	

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, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
酸价(以KOH计)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.95	GB 5009.28
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: a: 该指标仅适用于添加山梨酸钾的产品检测。防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。 b: 该指标严于国家标准 GB 2762 的规定。		

### 2.4 微生物限量

即食类半固态复合调味料微生物限量应符合表 3 的规定、致病菌限量应符合表 4 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法
注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

### 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 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它卫生要求

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

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、净含量、水分、酸价、过氧化值、食用盐。即食类半固态复合调味料还需检测菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以辣椒、豆瓣酱、豆豉中的一种或多种为原料，添加（或不添加）菜籽油、大豆色拉油、牛油、鸡油、猪油中的一种或多种，添加鲜辣椒、泡椒、辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、单晶体冰糖、多晶体冰糖、八角（粉碎）、虾皮、香橼（粉碎）、茯苓、酿造酱油、配制酱油、番茄沙司、海米、风味豆豉油制辣椒【菜籽油、豆豉（大豆、水、食用盐）、辣椒、味精、白砂糖】、香辣酱【酿造酱油（水、脱脂大豆、麦麸、食用盐）、辣椒干、水、菜籽油、大豆、酵母抽提物、芝麻、花椒、八角、香辛料、谷氨酸钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾】、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、米酒、白酒、小茴香（粉碎）、孜然（粉碎）、罗汉果（粉碎）、胖子鱼料（菜籽油、豆瓣、辣椒、老姜、大蒜、食用盐、味精、白砂糖、花椒、胡椒）、肉豆蔻（粉碎）、蚝油、鸡肉香精、牛肉香精、多香果（粉碎）、白芷（粉碎）、陈皮（粉碎）、草果（粉碎）、丁香（粉碎）、桂皮（粉碎）、荜拔（粉碎）、高良姜（粉碎）、调料九里香、番茄酱、圆叶当归（粉碎）、炼乳、月桂叶、藿香、薄荷、干姜（粉碎）、山奈（粉碎）、甘草（粉碎）、芫荽籽、黑胡椒（粉碎）、葱（切碎）、姜（切碎）、蒜（切碎）、洋葱（切碎）、白芝麻、白胡椒（粉碎）、香茅、枸杞、砂仁、咖喱粉、咖喱块、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾中的部分，经过炒制（或不炒制）、混合、包装工艺加工而成的即食类或非即食类半固态复合调味料。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

许昌市建安区新海锋调味品厂

QB