



411542S-2018



孟州市掌柜食品有限公司企业标准

Q/MZS 0001S-2018

半固态复合调味料

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

孟州市掌柜食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由孟州市掌柜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨帆、薛秋平、陈玉涛。



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。

本标准适用于以棕榈油、大豆油为主要原料，添加经过清洗、粉碎的葱、姜、大蒜、洋葱、猪肉、牛肉中的一种或多种、经煮（或）炒制，添加食用盐、辣椒粉、酱油、黄酒、芝麻油、菜籽油、酱腌菜（白菜）、辣椒酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、芝麻、复合调味料（棕榈油、大豆油、葱、姜、辣椒红食用盐、花椒、麻椒、辣椒），添加辣椒红、乳酸、维生素 E、食用香精或咸味食用香精（花椒味香精、辣椒味香精、葱味香精、蒜味香精、海鲜味香精）、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、杀菌（85℃-120℃，30 分钟-45 分钟）、冷却、包装加工而成的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.2 葱应干净、新鲜，无杂质、无腐烂、无异味，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.4 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.5 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.7 猪肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.9 复合调味料应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB 11761 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.19 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.20 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.21 酱腌菜（白菜）应符合 GB/T 10439、GB 2714 和 SB/T10332 的规定。
- 2.1.22 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.23 黄豆酱应符合 SB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.28 花椒味香精、辣椒味香精、葱味香精、蒜味香精、海鲜味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.30 麻椒应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.31 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		粘稠状流动液体，不明显的固液分离现象	取50g产品，将其置于洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品其滋味。
色泽		具有原、辅料混合加工后应有的色泽	
气 味 和 滋 味	番茄牛腩味半固态复合调味料	具有番茄牛腩特有的气味和滋味，无异味	
	香辣味半固态复合调味料	具有香辣特有的气味和滋味，无异味	
	麻辣味半固态复合调味料	具有麻辣特有的气味和滋味，无异味	
	酸辣味半固态复合调味料	具有酸辣特有的气味和滋味，无异味	
	微辣味半固态复合调味料	具有微辣特有的气味和滋味，无异味	
	油泼辣子味半固态复合调味料	具有油泼辣子特有的气味和滋味，无异味	
	海鲜味半固态复合调味料	具有海鲜特有的气味和滋味，无异味	
	牛肉味半固态复合调味料	具有牛肉特有的气味和滋味，无异味	
	排骨味半固态复合调味料	具有排骨特有的气味和滋味，无异味	
	老坛酸菜味半固态复合调味料	具有老坛酸菜特有的气味和滋味，无异味	
	麻酱拌面味半固态复合调味料	具有麻酱拌面特有的气味和滋味，无异味	
	香辣酱拌面味半固态复合调味料	具有香辣酱拌面特有的气味和滋味，无异味	
	麻辣酱拌面味半固态复合调味料	具有麻辣酱拌面特有的气味和滋味，无异味	
	葱油拌面味半固态复合调味料	具有葱油拌面特有的气味和滋味，无异味	
茄汁拌面味半固态复合调味料	具有茄汁拌面特有的气味和滋味，无异味		
蒜蓉拌面味半固态复合调味料	具有蒜蓉拌面特有的气味和滋味，无异味		
杂质		无肉眼可见的外来杂质	

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, %	≤ 70	GB 5009.3
氯化钠(以氯化钠计), %	≤ 40	GB 5009.44
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5	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	≤ 0.9	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：*铅指标严于国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量				试验方法
	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 4789.3MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB4789.15

注：1、a采样方案应符合GB 4789.1的规定；

2、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为微生物指标可接受水平的限量值，M为微生物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 的规定。

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 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指标、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以棕榈油、大豆油为主要原料，添加经过清洗、粉碎的葱、姜、大蒜、洋葱、猪肉、牛肉中的一种或多种、经煮（或）炒制，添加食用盐、辣椒粉、酱油、黄酒、芝麻油、菜籽油、酱腌菜（白菜）、辣椒酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、芝麻、复合调味料（棕榈油、大豆油、葱、姜、辣椒红食用盐、花椒、麻椒、辣椒），添加辣椒红、乳酸、维生素 E、食用香精或咸味食用香精（花椒味香精、辣椒味香精、葱味香精、蒜味香精、海鲜味香精）、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、杀菌（85℃-120℃，30 分钟-45 分钟）、冷却、包装加工而成的半固态复合调味料。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》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。

本标准铅指标严于国家标准GB 2762的规定。

孟州市掌柜食品有限公司