



411558S-2018



郑州市康之源食品有限公司企业标准

Q/ZKS 0001S-2018

半固态调味料

2018-05-29 发布

2018-05-29 实施

郑州市康之源食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州市康之源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王新五。

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分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

标准适用于以大豆油、菜籽油、豆瓣酱、豆豉、大葱、姜、大蒜、辣椒、鲜辣椒、花椒、香菇、黄豆中的一种或几种原料经炒制，再加入酿造酱油、酸菜、食用盐、白砂糖、芝麻、香菇、香醋、黄豆酱、甜面酱、榨菜、红烧料（八角、小茴香、桂皮、豆蔻、草果经挑选、烘干、粉碎而成）、小米辣椒、番茄酱、芝麻酱、花生酱、韭菜花酱、花生、芝麻、料酒、谷氨酸钠（味精）、香辛料（八角、胡椒、豆蔻、孜然、小茴香、花椒）、酵母抽提物、鸡肉香精、牛肉香精、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、焦糖色中的一种或几种经混合、冷却、包装加工而成的半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.2 辣椒、鲜辣椒、小米辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.3 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合GB/T 8967的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.9 香醋应符合GB/T 18623和GB 2719的规定。
- 2.1.10 大蒜应符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.11 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.12 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.15 榨菜应符合GH/T 1011的规定。
- 2.1.16 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.17 花生酱应符合NY/T 958的规定。
- 2.1.18 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。

- 2.1.19 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.20 花生应符合 GB/T 1532的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.22 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.23 大葱应符合NY/T 1835的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.25 韭菜花酱应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.26 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.27 鸡肉香精、牛肉香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.28 红烧料（八角、小茴香、桂皮、豆蔻、草果经挑选、烘干、粉碎而成）和香辛料（八角、胡椒、豆蔻、孜然、小茴香、花椒）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.31 黄豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.32 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.33 酸菜应符合DBS22/ 025和GB 2714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	随机取适量被测样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有相应产品特有的色泽	
气滋味	具有原料应有的气滋味、无异味	
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	≤ 40	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 4.0	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	≤ 0.9	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。			

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 ^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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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

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

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

出厂检验项目为感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、豆瓣酱、豆豉、大葱、姜、蒜、辣椒、鲜辣椒、花椒、香菇、黄豆的一种或几种为原料经炒制，再加入酿造酱油、酸菜、食用盐、白砂糖、芝麻、香菇、香醋、黄豆酱、甜面酱、榨菜、红烧料（八角、小茴香、桂皮、豆蔻、草果经挑选、烘干、粉碎而成）、小米辣椒、番茄酱、芝麻酱、花生酱、韭菜花酱、花生、芝麻、料酒、谷氨酸钠（味精）、香辛料（八角、胡椒、豆蔻、孜然、小茴香、花椒）、胡椒、酵母抽提物、鸡肉香精、牛肉香精、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、焦糖色中的一种或几种经混合、冷却、包装加工而成的半固态调味料。

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，卫生要求参照《调味料产品生产许可证审查细则》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 2762。

郑州市康之源食品有限公司

QB