



412378S-2018



南阳恒然源生物科技有限公司企业标准

Q/NHS 0001S-2018

半固态调味料

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

南阳恒然源生物科技有限公司 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》的规则编写。

本标准由南阳恒然源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东来。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以添加或不添加[鲜(冻)鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、海鲜(虾、贝)、鲜(冻)禽畜鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨]、香菇中的一种,经清洗、绞肉或碎骨或研磨预处理后蒸煮、研磨或筛分、使用木瓜蛋白酶 Papain (来源木瓜 *Carica papaya*) 酶制剂酶解(或不酶解),添加生活饮用水、牛油、猪油、羊油、鸡油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液、食用玉米淀粉、酿造酱油、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、香辛料粉(辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、草果粉、葱粉、姜粉、蒜粉)、5'-呈味核苷酸二钠、黄豆酱、大豆油、豆豉、料酒、食用香精(牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精)中的几种,经加热搅拌、研磨、冷却、包装加工而成的非即食的半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉和鲜(冻)禽畜骨鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 海鲜(虾、贝)应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 木瓜蛋白酶 Papain (来源木瓜 *Carica papaya*) 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.6 牛油、猪油、羊油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.21 香辛料粉(辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、草果粉、葱粉、姜粉、蒜粉)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.25 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。

2.1.26 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.27 食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 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	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有该产品应有的黄褐色或棕褐色或乳白色	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤ 50	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 30	GB 5009.44
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）， mg/kg（仅限海鲜粉半固态调味料）	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计）， mg/kg（仅限海鲜粉半固态调味料）	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
注：a 仅适用于添加山梨酸钾的半固态复合调味料。 b 仅适用于添加酸水解植物蛋白的半固态复合调味料。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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；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、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以添加或不添加[鲜(冻)鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、海鲜(虾、贝)、鲜(冻)禽畜鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨]、香菇中的一种,经清洗、绞肉或碎骨或研磨预处理后蒸煮、研磨或筛分、使用木瓜蛋白酶 Papain(来源木瓜 Carica papaya)酶制剂酶解(或不酶解),添加生活饮用水、牛油、猪油、羊油、鸡油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液、食用玉米淀粉、酿造酱油、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、香辛料粉(辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、草果粉、葱粉、姜粉、蒜粉)、5'-呈味核苷酸二钠、黄豆酱、大豆油、豆豉、料酒、食用香精(牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精)中的几种,经加热搅拌、研磨、冷却、包装加工而成的非即食的半固态调味料。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,参照《调味料产品生产许可证审查细则》和 DBS41/001《食品安全地方标准 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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

南阳恒然源生物科技有限公司