



413009S-2018



遂平县李记全牛庄清真肉类食品厂企业标准

Q/SLQ 0002S-2018

---

# 半固态调味料

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

---

遂平县李记全牛庄清真肉类食品厂 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由遂平县李记全牛庄清真肉类食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李冬梅、李东风。

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。

本标准适用于以香菇（香菇经水浸泡后、切成粒）、辣椒（经预处理，粉碎）、牛肉（切丁）、虾仁（切碎）、花椒粉中的一种或几种为主要原料，拌入或不拌入小麦粉，经食用动植物油（棕榈油、菜籽油、大豆油、牛油、羊油、鸡油）炸制或不炸制后，加入豆瓣酱、甜面酱、豆豉、香辛料或料粉【葱（修整、清洗、切段）、蒜（去皮、清洗、切块）、生姜丝（生姜清洗、切丝）、八角、花椒、肉豆蔻、香叶、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、蒜粉、姜粉、葱粉、花椒粉、桂皮粉、肉豆蔻粉】、芝麻、花生（粉碎）、香菇粉、食用盐、白砂糖、调味料酒、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、脱氢乙酸钠中的几种调配，再经添加或不添加食用动植物油（牛油、羊油、鸡油、大豆油）炒制、搅拌均匀、灌装、包装而成即食或非即食的半固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.13 虾仁应符合 SC/T 3110 的规定。
- 2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 辣椒、花椒、肉豆蔻、香叶、葱、生姜、蒜、花椒粉、小茴香粉、桂皮粉、肉蔻粉、花椒粉、

胡椒粉、八角粉、蒜粉、姜粉、葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.19 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.20 牛油、鸡油、羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.22 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.23 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.24 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

## 2.2 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	半固态酱状	取样品若干,将本品倒入白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气、滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 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, %	≤ 30.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.121
焦亚硫酸钠 <sup>b</sup> (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34

注: 1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762; 2、a 仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品; 3、b 仅适用于添加焦亚硫

酸钠的产品。4、同一功能的食品添加剂(防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。

## 2.7 其它要求

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、水分、酸价、过氧化值、食用盐、净含量与允许短缺量、菌落总数(即食类产品)、大肠菌群(即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香菇（香菇经水浸泡后、切成粒）、辣椒（经预处理，粉碎）、牛肉（切丁）、虾仁（切碎）、麻椒粉中的一种或几种为主要原料，拌入或不拌入小麦粉，经食用动植物油（棕榈油、菜籽油、大豆油、牛油、羊油、鸡油）炸制或不炸制后，加入豆瓣酱、甜面酱、豆豉、香辛料或料粉【葱（修整、清洗、切段）、蒜（去皮、清洗、切块）、生姜丝（生姜清洗、切丝）、八角、花椒、肉豆蔻、香叶、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、蒜粉、姜粉、葱粉、花椒粉、桂皮粉、肉豆蔻粉】、芝麻、花生（粉碎）、香菇粉、食用盐、白砂糖、调味料酒、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、脱氢乙酸钠中的几种调配，再经添加或不添加食用动植物油（牛油、羊油、鸡油、大豆油）炒制、搅拌均匀、灌装、包装而成即食或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 GB 2718 食品安全国家标准《酿造酱》的要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

遂平县李记全牛庄清真肉类食品厂

QB