



412760S-2018



嵩县远鸿土产调味品有限公司企业标准

Q/SYT 0003S-2018

半固态调味料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

嵩县远鸿土产调味品有限公司 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。

本标准由嵩县远鸿土产调味品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：田晓英。

本标准自实施之日起，替代Q/SYT 0003S-2018（备案号为：410502S-2018）。

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、运输及贮存等。

本标准适用于以豆瓣酱、蚕豆、小茴香、八角、花椒、肉桂、桂皮、橘皮、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、草果、辣椒干、姜黄、高良姜、白芷、香菇柄、丁香、砂仁、孜然、山奈、蒜粉、洋葱粉、花生仁、芝麻、豆豉中的多种为原料，经大豆油或菜籽油炒制（或经加热后加入），加入食用盐、白砂糖、味精、酱油、食醋、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、乙基麦芽酚中的多种，经混合、搅拌、冷却、包装而成的即食或非即食半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和GB 2718的规定。
- 2.1.3 蚕豆应符合 GB/T 10459 和GB 19300的规定。
- 2.1.4 小茴香、八角、花椒、肉桂、桂皮、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、草果、姜黄、高良姜、丁香、砂仁、孜然、山奈、蒜粉、洋葱粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.5 橘皮应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.6 辣椒干应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和GB 19300的规定。
- 2.1.8 花生仁应符合GB/T 1532 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 DBS41/ 001的规定。
- 2.1.10 白芷应符合《中华人民共和国药典》(2015年版一部)的规定。
- 2.1.11 香菇柄应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720的规定。
- 2.1.17 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.18 食醋应符合GB 2719的规定。

- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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 | 具有产品应有的性状 | 将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具产品应有的气、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 | ≤ 50.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以NaCl计), g/100g | ≤ 45.0 | GB 5009.44 |
| 酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ 5.0 | 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 |
| 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg (仅限添加苯甲酸钠的产品) | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 | | |
| ^a 使用发酵型配料(豆瓣酱、豆豉)和酸性配料(食醋)的产品, 此项不适用。 | | |

2.4 微生物限量

即食半固态调味料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 ^a 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 ^b | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | 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 ^b | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 酵母 ^b | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | |

| | | | | | |
|--|---|---|-----|-------|----------------|
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 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。 ^b 不适用于以发酵制品（豆瓣酱、豆豉）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。 | | | | | |

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐，即食半固态调味料还需要增加菌数总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

半固态调味料是以豆瓣酱、蚕豆、小茴香、八角、花椒、肉桂、桂皮、橘皮、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、草果、辣椒干、姜黄、高良姜、白芷、香菇柄、丁香、砂仁、孜然、山奈、蒜粉、洋葱粉、花生仁、芝麻、豆豉中的多种为原料，经大豆油或菜籽油炒制（或经加热后加入），加入食用盐、白砂糖、味精、酱油、食醋、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、乙基麦芽酚中的多种，经混合、搅拌、冷却、包装而成的即食或非即食半固态调味料。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DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

嵩县远鸿土产调味品有限公司

QB