



410195S-2019



伊川县东北酱菜厂企业标准

Q/YDJ 0002S-2019

半固态复合调味料

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

伊川县东北酱菜厂 发布

前 言

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

本标准由伊川县东北酱菜厂提出并起草。

本标准主要起草人：李永茂。

H N

Q B

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄豆酱、大豆油、花生仁（经大豆油炸制）、葵花籽仁、辣椒、芝麻、白砂糖、谷氨酸钠、葱、香叶、八角、苯甲酸钠中的几种为原料，经预处理、调配、炒制、冷却、包装加工而成的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 辣椒、八角、香叶应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	取适量样品，置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 18.0	GB 5009.44
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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物限量

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				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 MPN计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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

注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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: 感官要求、水分、食用盐、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆酱、大豆油、花生仁（经大豆油炸制）、葵花籽仁、辣椒、芝麻、白砂糖、谷氨酸钠、葱、香叶、八角、苯甲酸钠中的几种为原料，经预处理、调配、炒制、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DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了半固态复合调味料的分类、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。

伊川县东北酱菜厂