



410254S-2019



漯河味美食品科技有限公司企业标准

Q/LWS 0002S-2019

---

# 半固态复合调味料

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

---

漯河味美食品科技有限公司 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。

本标准由漯河味美食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、管东玲、何子中。

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、运输及贮存。

本标准适用于以骨素、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、鸭油）、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果）、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、白酒、食用玉米淀粉、黄原胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、辣椒红、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、食品用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精）中的多种为原料，经原料预处理、混合、炒制、包装加工而成的非即食半固态复合调味料。

## 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 骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、鸭油）应符合GB 10146的规定。
- 2.1.4 葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.9 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203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 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.14 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.15 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

- 2.1.19阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.20辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.21酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.22呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.23琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.24酸水解植物蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.25山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.26D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.27脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.28食品用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精）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	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	无肉眼可见的外来杂质	

## 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(以氯化钠计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg (仅适用于使用酸水解植物蛋白调味液的产品)	≤ 0.5	GB 5009.191
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。		
<sup>a</sup> 使用发酵型配料(豆瓣酱)的产品, 此项不适用。		
同一功能的食品添加剂(防腐剂)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 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

## 2 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、酸价【不适用于使用发酵型配料（豆瓣酱）的产品】、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以骨素、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、鸭油）、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果）、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、白酒、食用玉米淀粉、黄原胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、辣椒红、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、食品用香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精）中的多种为原料，经原料预处理、混合、炒制、包装加工而成的非即食半固态复合调味料。

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》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 中的规定。

漯河味美食品科技有限公司