



410012S-2019



漯河玖盛农业发展有限公司企业标准

Q/LJN 0001S-2019

半固态复合调味料

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

漯河玖盛农业发展有限公司 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。

本标准由漯河玖盛农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王有财。

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。

本标准适用于以牛肉（清洗、切碎）、香菇（清洗、切丁）、生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、酿造酱油、大豆油、菜籽油、焦糖色、蚝油、食用盐、椰子粉、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、味精（谷氨酸钠）、琥珀酸二钠、鸡精调味料、料酒、柠檬酸、番茄酱、豆瓣酱、豆豉、虾酱、香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、荜拨】、葱、姜、蒜、大蒜粉、洋葱粉、辣椒红、辣椒油树脂、瓜尔胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯或乙酰化双淀粉己二酸酯、咖喱味香精、花生仁、葵花籽仁、芝麻、山梨酸钾中的多种为原料，经预处理、调配、炒制或熬制（或不炒制、熬制）、灌装、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 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 椰子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.15 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.21 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.24 香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、荜拔】、大蒜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 蒜、葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.26 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.29 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.32 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.33 咖喱味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本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	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), 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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: a 不适用于含发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉) 和酸性配料 (柠檬酸、番茄酱) 的产品。
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品的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	
^b 大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^b 霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
^b 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;
b 不适用于以发酵制品 (豆瓣酱、豆豉、柠檬酸) 为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品。
n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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、净含量及允许短缺量、酸价【不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉）和酸性配料（柠檬酸、番茄酱）的产品】、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群（不适用于以发酵制品（豆瓣酱、豆豉、柠檬酸）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以牛肉（清洗、切碎）、香菇（清洗、切丁）、生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、酿造酱油、大豆油、菜籽油、焦糖色、蚝油、食用盐、椰子粉、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、味精（谷氨酸钠）、琥珀酸二钠、鸡精调味料、料酒、柠檬酸、番茄酱、豆瓣酱、豆豉、虾酱、香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、荜拔】、葱、姜、蒜、大蒜粉、洋葱粉、辣椒红、辣椒油树脂、瓜尔胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯或乙酰化双淀粉己二酸酯、咖喱味香精、花生仁、葵花籽仁、芝麻、山梨酸钾中的多种为原料，经预处理、调配、炒制或熬制（或不炒制、熬制）、灌装、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DBS 41/001《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。

漯河玖盛农业发展有限公司

QB