



410099S-2019



漯河钜轩食品科技有限公司企业标准

Q/LJX 0007S-2019

半固态复合调味料

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

漯河钜轩食品科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由漯河钜轩食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河钜轩食品科技有限公司。

本标准主要起草人：田忠霖。

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。

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精（粉、汁）调味料、酿造酱油、酿造食醋、白胡椒、黑胡椒、辣椒、花椒、桂皮、八角、孜然为主要原料，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油）、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、食用蚝油、冰糖、白砂糖、绵白糖、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、葱、姜、蒜、菠菜粉末（菠菜经粉碎）、洋葱粉末（洋葱经粉碎）、青椒粉末（青椒经粉碎）、南瓜粉末（南瓜经粉碎）、番茄粉末、酸菜丁、香菇丁、菌菇汁、盐渍平菇、豆腐干、黄豆豉、郫县豆瓣、猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、花生仁、瓜子仁、饮用水、骨素、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、山梨酸钾、山梨糖醇液、黄原胶、卡拉胶、辣椒红、β-胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、亮蓝、脱氢乙酸钠）中的多种，经炒制、冷却、包装制成的非即食类半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.4 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.5 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 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 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.17 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.18 食用牛油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 食用蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.24 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

- 2.1.25 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.26 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.27 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.28 蒜应符合 GH/T 119 的规定。
- 2.1.29 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.30 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.31 青椒应干净清洁, 无污染, 无霉变, 应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.32 南瓜应干净清洁, 无污染, 无霉变, 应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.33 酸菜丁应符合 DBS22/ 025 的规定。
- 2.1.34 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.35 香菇丁、盐渍平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.36 豆腐干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.37 黄豆豉应符合 T/GZSX 014 的规定。
- 2.1.38 郟县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.39 猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.40 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.41 鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.42 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.43 瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.45 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.50 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 β -胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.54 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.56 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.57 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.59 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.60 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.61 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.62 食用猪油应符合 GB 10146 和 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.63 菌菇汁应符合 GB 31644 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	呈粘稠状均匀半固态酱体或可流动半固态酱体或固液混合状态	取 100g 产品，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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)	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/(g/100g)	≤ 22.0	GB 5009.44
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
β-胡萝卜素/(g/kg)	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠/(g/kg)	≤ 0.075	GB 5009.278
柠檬黄（以柠檬黄计）/(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计）/(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.35
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）/(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾（以山梨酸计）/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：同一功能食品添加剂（相同色泽的色素、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值。型式检验按

国家有关规定执行。

Q/LJX 0007S-2019

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精（粉、汁）调味料、酿造酱油、酿造食醋、白胡椒、黑胡椒、辣椒、花椒、桂皮、八角、孜然为主要原料，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油）、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、食用蚝油、冰糖、白砂糖、绵白糖、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、葱、姜、蒜、菠菜粉末（菠菜经粉碎）、洋葱粉末（洋葱经粉碎）、青椒粉末（青椒经粉碎）、南瓜粉末（南瓜经粉碎）、番茄粉末、酸菜丁、香菇丁、菌菇汁、盐渍平菇、豆腐干、黄豆豉、郫县豆瓣、猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、花生仁、瓜子仁、饮用水、骨素、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、山梨酸钾、山梨糖醇液、黄原胶、卡拉胶、辣椒红、β-胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、亮蓝、脱氢乙酸钠）中的多种，经炒制、冷却、包装制成的非即食类半固态复合调味料。。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》的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。

本标准规定了半固态复合调味料的要求、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。

漯河钜轩食品科技有限公司

QB