



410487S-2019



睢县康健基食品厂企业标准

Q/SKS 0001S-2019

---

# 半固态调味料

2019-02-19 发布

2019-02-19 实施

---

睢县康健基食品厂 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》编写。

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由睢县康健基食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：洪西强、沈莉、郭云飞、曾春晓、张春华。

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、贮存等。

本标准适用于以郫县豆瓣、香辛料（辣椒、八角、草果、桂皮、肉豆蔻、小茴香、丁香、香叶、甘草、麻椒）、玉米淀粉、芝麻酱、花生酱、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡汁调味料、酵母抽提物、5' 呈味核苷酸二钠、大豆油、菜籽油、黄原胶、山梨酸钾、柠檬酸、食用葡萄糖、水解大豆蛋白、鸡肉香精、牛肉香精中的几种为原料，经配料、炒制、冷却、灌装、包装加工而成的非即食半固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.7 水解大豆蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.11 鸡汁调味料应符合附录 A 的规定。
- 2.1.12 鸡肉香精、牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 香辛料（辣椒、八角、草果、桂皮、肉豆蔻、小茴香、丁香、香叶、甘草、麻椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 5' 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，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	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	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
总砷 (As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.191

注：1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762；2、a 仅适用于添加水解大豆蛋白的产品检验。

## 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

生产加工过程应符合 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，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，兽药残留限量应符合相关国家规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



# Q/GZSLL

## 广东省食品安全企业标准

Q/GZSLL 0003 S-2017

代替Q/GZSLL 0003 S-2014

### 鸡汁调味料

2017-03-20 发布

2017-06-30 实施

广州沙利来食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》制定的。

本标准与 Q/GZSLL 0003 S-2014 相比，主要修改如下：

- 修改理化指标：铅。
- 删除理化指标：酸价、过氧化值。
- 修改产品保质期。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由广州沙利来食品有限公司提出并归口。

本标准主要起草单位：广州沙利来食品有限公司起草。

本标准主要起草人：林昭彦。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/GZSLL 0003 S-2014；
- Q/GZSLL 0003 S-2011

## 鸡汁调味料

### 1 范围

本标准规定了鸡汁调味料的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以饮用水、食用盐、鸡肉半固态调味料、白砂糖、酵母抽提物为原料，添加适量的食品添加剂：乙酰化双淀粉己二酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素、谷氨酸钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾，经前处理、调配、煮制(灭菌)、包装加工制成的鸡汁调味料。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

Q/GZSLL 0003 S-2017

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素  
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合  
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 23530 酵母抽提物  
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 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》  
 国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 食品标识管理规定

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 3.1.2 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 饮用水的应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.8 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.11 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.13 鸡肉半固态调味料应符合附录 A 的规定。
- 3.1.14 以上所有植物性原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

Q/GZSLL 0003 S-2017

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	淡黄色、黄褐色
气味和滋味	具有鸡的鲜美气味和鸡汁的鲜美滋味，无异味
性 状	粘稠状液体
杂 质	无肉眼可见外来杂质

## 3.3 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	10.0~30.0
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.45
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.5
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9

## 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3及表4要求。

表3 指示菌指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/mL	≤ 10000
大肠菌群, MPN/100mL	≤ 30

表4 致病菌限量

	采样方案 a 及限量 (若非指定, 均以/25mL 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/mL	10000CFU/mL

注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注2: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

## 3.5 食品添加剂限量指标

3.5.1 食品添加剂的使用质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合表5及 GB 2760 的规定。

表5 食品添加剂限量指标

品 种	最大使用量 (g/kg)
乙酰化双淀粉己二酸酯	按生产需要适量使用
黄原胶	按生产需要适量使用
谷氨酸钠	按生产需要适量使用
5'-呈味核苷酸二钠	按生产需要适量使用

Q/GZSLL 0003 S-2017

表 5 (续表)

食品用香精	按生产需要适量使用
$\beta$ -胡萝卜素	1.0
乙酰磺胺酸钾	0.5
山梨酸钾	1.0(以山梨酸计)

### 3.6 净含量及允许负偏差要求

净含量及其允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

## 4 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求

#### 5.1.1 色泽、性状和杂质

取样品置于白瓷皿中,在明亮处观察其色泽、性状,应符合表1的要求,并无肉眼可见的外来杂质存在。

#### 5.1.2 滋味及气味

取样品,闻其气味,用玻璃棒取样品于舌面品尝,滋味和气味应符合表1的要求。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

#### 5.2.2 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法测定。

#### 5.2.3 总氮

按GB 5009.5规定的方法测定。

#### 5.2.4 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 5.2.5 总磷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 5.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 5.3 食品添加剂

Q/GZSLL 0003 S-2017

### 5.3.1 山梨酸钾

按 GB 5009.28 规定的方法测定。

### 5.3.2 $\beta$ -胡萝卜素

按 GB 5009.83 规定的方法测定。

### 5.3.3 乙酰磺胺酸钾

按 GB/T 5009.140 规定的方法测定。

## 5.4 微生物指标

### 5.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

### 5.4.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法检验。

### 5.4.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法 规定的方法检验。

## 5.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检测。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

### 6.2 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

#### 6.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

#### 6.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、食盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、净含量和标签。

#### 6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

### 6.3 型式检验

正常生产每季度进行一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 更换生产设备时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；

Q/GZSLL 0003 S-2017

f) 食品安全监督部门提出要求时。

#### 6.3.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

#### 6.3.2 检验项目

本标准3.2-3.6和标签。

#### 6.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

## 7 标志、标签、包装、运输及贮存

### 7.1 标志和标签

7.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。产品标签应有明确标识，应标注产品名称、单位名称及地址、配料表、净含量、生产日期、保质期、产品执行标准、贮存方法、食用方法、条形码、产品生产许可证，标识上的字迹应清晰、完整、准确。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。包装箱上必须标明：产品名称、生产厂名、厂址、规格、包装数量、毛重、净重、生产日期；并注明“小心轻放”、“防潮”等标志。

### 7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应符合食品卫生标准规定。产品采用玻璃瓶、塑料瓶、塑料桶、包装袋包装，包装应严密，无穿漏现象，玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求，塑料瓶、塑料桶应符合 GB 4806.7 的要求，包装袋应符合 GB 4806.7、GB 9683、GB/T 10004 的要求；并可根据市场发展需要，发展新的包装材料，新的包装材料应符合国家有关标准要求。

7.2.2 产品外包装材料采用瓦楞纸箱、食品塑料周转箱，应分别符合 GB/T 6543、GB/T 5737 的规定。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味，符合食品卫生要求。运输中应严防日晒、雨淋，不得与有毒、有害物品混装、混运。装运时，应轻拿轻放、防止重压。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在通风、干燥、阴凉、清洁、无异味的仓库内，并有防尘、防湿、防蝇、防鼠等措施，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀、有害物品混贮。

7.4.2 产品应放在垫板上，且离地、离墙 20cm 以上，中间留有通道。产品堆放整齐，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

7.4.3 产品在符合上述规定运输与贮存条件，在包装完整的情况下，产品保质期为 18 个月。

Q/GZSLL 0003 S-2017

附录 A  
(规范性附录)  
鸡肉半固态调味料质量标准

## A.1 鸡肉半固态调味料

## A.1.1 适用范围

本质量要求适用于以鸡肉为原料，以饮用水、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉为辅料，添加适量的食品添加剂：食品用香精，经原料处理、调配、包装加工制成的鸡肉半固态调味料。

## A.1.2 质量标准

应符合表A.1的规定：

表 A.1 鸡肉半固态调味料质量标准

项 目	质量标准			
外观	浅黄色至黄色			
气味和滋味	具有鸡肉特征香气，具有鸡肉的鲜美滋味，口感醇美，无异味			
性状	粘稠状膏体			
杂质	无肉眼可见外来杂物			
水分, g/100g	≤	50.0		
氨基酸态氮, g/100g	≥	0.6		
食盐 (以NaCl计), g/100g	≤	25.0		
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	1.0		
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5		
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		
菌落总数, CFU/g	≤	15000		
大肠菌群, MPN/100g	≤	150		
	采样方案 a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;				
注 2: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值;				

注: 本标准根据供应商已经备案的企业标准 Q/QXSW 0005 S-2016(肉类半固态调味料)制定。

## 编制说明

本标准适用于以郟县豆瓣、香辛料（辣椒、八角、草果、桂皮、肉豆蔻、小茴香、丁香、香叶、甘草、麻椒）、玉米淀粉、芝麻酱、花生酱、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡汁调味料、酵母抽提物、5' 呈味核苷酸二钠、大豆油、菜籽油、黄原胶、山梨酸钾、柠檬酸、食用葡萄糖、水解大豆蛋白、鸡肉香精、牛肉香精中的几种为原料，经配料、炒制、冷却、灌装、包装加工而成的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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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、标志和标签、包装、运输、贮存等。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

睢县康健基食品厂