



410549S-2019



柘城县马晓丽辣椒制品厂企业标准

Q/ZML 0001S-2019

---

# 半固态调味料

2019-02-22 发布

2019-02-22 实施

---

柘城县马晓丽辣椒制品厂 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。

本标准由柘城县马晓丽辣椒制品厂提出，由柘城县马晓丽辣椒制品厂和柘城县大仵乡政府农业服务中心共同起草。

本标准主要起草人：马晓丽、张欢腾、曾春晓、沈莉。

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。

本标准适用于以香辛料（辣椒、八角、香叶、大葱、姜、桂皮、花椒、小茴香、高良姜、草果、白芷）、花生、芝麻、大豆、香菇、白砂糖、食用盐、味精、鸡精、大豆油、酱油、甜面酱、郫县豆瓣酱、豆豉、牛肉（切丁、大豆油炸制）、酵母抽提物、5' 呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（牛肉香精）中的几种为原料，经原料预处理、配料、炒制、冷却、灌装、包装加工而成的即食或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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 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 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.8 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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、香叶、大葱、姜、桂皮、花椒、小茴香、高良姜、草果）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 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.22 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。

## 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	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
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
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
1、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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（即食类产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以香辛料（辣椒、八角、香叶、大葱、姜、桂皮、花椒、小茴香、高良姜、草果、白芷）、花生、芝麻、大豆、香菇、白砂糖、食用盐、味精、鸡精、大豆油、酱油、甜面酱、郫县豆瓣酱、豆豉、牛肉（切丁、大豆油炸制）、酵母抽提物、5′ 呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（牛肉香精）中的几种为原料，经原料预处理、配料、炒制、冷却、灌装、包装加工而成的即食或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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

柘城县马晓丽辣椒制品厂