



410627S-2019



偃师市顾县镇兵哥哥调味品坊企业标准

Q/YGT 0001S-2019

# 半固态复合调味料

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

偃师市顾县镇兵哥哥调味品坊 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由偃师市顾县镇兵哥哥调味品坊提出并起草。

本标准主要起草人：史海卿。

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、运输及贮存等。

本标准适用于以食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或多种）、大豆油、葱、姜、蒜、花生、辣椒、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果）、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱（白砂糖、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、盐渍辣椒）、食用盐、白砂糖中的多种为原料，经原料预处理或不预处理、混合、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎，加入或不加入生活饮用水熬制、冷却或不冷却、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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.7 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.8 海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	≤ 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
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 使用发酵型配料(豆瓣酱)的产品, 此项不适用。			

## 2.4 微生物限量

即食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 <sup>a</sup> 及限量(若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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。					

## 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。

## 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【不适用于使用发酵型配料(豆瓣酱)的产品】、过氧化值、菌数总数(仅限即食产品)、大肠菌群(仅限即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或多种）、大豆油、葱、姜、蒜、花生、辣椒、香辛料（八角、花椒、肉豆蔻、小茴香、桂皮、胡椒、草果）、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱（白砂糖、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、盐渍辣椒）、食用盐、白砂糖中的多种为原料，经原料预处理或不预处理、混合、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎，加入或不加入生活饮用水熬制、冷却或不冷却、包装加工而成的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 DBS41/ 001 《食品安全地方标准 复合调味料》和 GB 31644 《食品安全国家标准 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依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

偃师市顾县镇兵哥哥调味品坊

Q B