



410650S-2019



洛阳百味食品有限公司企业标准

Q/LBS 0003S-2019

半固态复合调味料

2019-03-29 发布

2019-03-29 实施

洛阳百味食品有限公司 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》编写。

本标准由洛阳百味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈松伟、田宏涛、牛现辉。

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。

本标准适用于以芝麻酱、花生酱、大豆油、芝麻油、麻辣红油、腐乳、韭菜花（水、韭菜花、食用盐）、海鲜调味料（黄豆酱、白砂糖、大蒜、食用玉米淀粉、芝麻、冰乙酸、山梨酸钾、赤藓红）、香菇、花生碎、虾皮、虾米、豆豉、榨菜、葱、姜、蒜、小米椒、辣椒、蚝油、黄豆酱、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、味精、生活饮用水、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的多种为原料，原料经预处理，经混合、熬制或不熬制、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 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.3 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.4 大豆油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 麻辣红油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.6 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.7 韭菜花、榨菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 海鲜调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.12 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 葱、姜、蒜、小米椒、辣椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 酱油应符合 GB 2717 的规定。

- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.25 双乙酸钠应符合 GB 25538 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g （仅限使用食用盐的产品）	≤ 40.0	GB 5009.44
酸价 ^a （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
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ^c ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a不适用于使用腐乳、豆豉、海鲜调味料、黄豆腐的产品。

^b仅适用于使用虾皮、虾米的产品。可先测定总汞；当总汞水平不超过甲基汞限量值时；不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。

^c仅适用于以芝麻酱、花生酱为原料的产品。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物限量

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（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
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

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

^b 不适用于以腐乳、豆豉、海鲜调味料、黄豆腐为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。

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 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国家相关规定和公告。

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（不适用于使用腐乳、豆豉、海鲜调味料、黄豆腐的产品）、过氧化值、菌落总数（不适用于以腐乳、豆豉、海鲜调味料、黄豆腐为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

半固态复合调味料是以芝麻酱、花生酱、大豆油、芝麻油、麻辣红油、腐乳、韭菜花（水、韭菜花、食用盐）、海鲜调味料（白砂糖、水、面豉、食用盐、芝麻酱、辣椒、香辛料）、香菇、花生碎、虾皮、虾米、豆豉、榨菜、葱、姜、蒜、小米椒、辣椒、蚝油、黄豆酱、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、味精、生活饮用水、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的多种为原料，原料经预处理，经混合、熬制或不熬制、包装加工而成的。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳百味食品有限公司

QB