



410776S-2019



安阳市田翔食品科技有限公司企业标准

Q/ATK 0002S-2019

---

# 半固态复合调味料

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

---

安阳市田翔食品科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由安阳市田翔食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市田翔食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李文超、崔加义。

本标准自发布之日起替代Q/ATK 0002S-2018(备案号：413909S-2018，2018-12-27发布实施)。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆油、鸡油、猪油、牛油、香辛料（辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、胡椒、藤椒、麻椒中的多种）、食用盐中的多种为主要原料，添加经过清洗和斩拌的葱、生姜、大蒜、洋葱、鲜辣椒中的多种，经油炸后，添加榨菜、腌渍萝卜、盐渍裙带菜、红枣粒、虾皮、海带、虾仁、淡菜、枸杞、芝麻、豆瓣酱、番茄酱、白砂糖、鸡精、鸡粉调味料、豆豉、酱油、食醋、红油、蚝汁、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、黄酒、清香型白酒、食用玉米淀粉中的多种，经熬制或不熬制、冷却或不冷却、包装加工而成的非即食半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、麻椒、胡椒、藤椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB2757 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB2758 的规定。
- 2.1.16 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.17 红枣粒应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 鲜辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.20 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 虾仁应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 淡菜应符合 SC/T 3209 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.24 红油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.25 腌渍萝卜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.27 盐渍裙带菜应符合 SC/T 3211 的规定。

- 2.1.28 海带应符合 SC/T 3202 和 GB19643 的规定。
- 2.1.29 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.30 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.31 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.32 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.33 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.34 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.35 豆豉应符合 DBS53/ 004 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	半固体，黏稠适中	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品特有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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	≤ 60	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 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

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆油、鸡油、猪油、牛油、香辛料（辣椒、花椒、八角、桂皮、丁香、砂仁、小茴香、胡椒、藤椒、麻椒中的多种）、食用盐中的多种为主要原料，添加经过清洗和斩拌的葱、生姜、大蒜、洋葱、鲜辣椒中的多种，经油炸后，添加榨菜、腌渍萝卜、盐渍裙带菜、红枣粒、虾皮、海带、虾仁、淡菜、枸杞、芝麻、豆瓣酱、番茄酱、白砂糖、鸡精、鸡粉调味料、豆豉、酱油、食醋、红油、蚝汁、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、黄酒、清香型白酒、食用玉米淀粉中的多种，经熬制或不熬制、冷却或不冷却、包装加工而成的非即食半固态复合调味料。

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，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市田翔食品科技有限公司

H N

Q B