



410878S-2019



驻马店市难得香食品调料有限公司企业标准

Q/ZNST 0003S-2019

半固态调味料

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

驻马店市难得香食品调料有限公司 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。

本标准由驻马店市难得香食品调料有限公司提出并起草。

本标准起草人：李林峰、侯东、王栋、焦雪丽、李振旺、张勇。

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。

本标准适用于以香菇（清洗、切丁）、鲜（冻）牛肉（清洗、解冻或不解冻、切丁）、鲜（冻）羊肉（清洗、解冻或不解冻、切丁）、鲜（冻）鸡肉（清洗、解冻或不解冻、切丁）、辣椒、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕拔、胡椒、丁香、百里香、香椿、花椒、芹菜）、芝麻、豆瓣酱、葱、蒜、生姜、洋葱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精中的几种为原料，经配料，然后将牛油、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油）、生活饮用水后加热适当温度后熬制、冷却、灌装、封口而成的半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕拔、胡椒、丁香、百里香、香椿、花椒、芹菜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.8 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 葱、蒜、洋葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.24 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 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	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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, %	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 35.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 (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
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ , 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

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				检验方法
	n	c	n	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	1000	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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香菇（清洗、切丁）、鲜（冻）牛肉（清洗、解冻或不解冻、切丁）、鲜（冻）羊肉（清洗、解冻或不解冻、切丁）、鲜（冻）鸡肉（清洗、解冻或不解冻、切丁）、辣椒、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茺萝、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕拔、胡椒、丁香、百里香、香椿、花椒、芹菜）、芝麻、豆瓣酱、葱、蒜、生姜、洋葱、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精中的几种为原料，经配料，然后将牛油、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油）、生活饮用水后加热适当温度后熬制、冷却、灌装、封口而成的半固态调味料。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求，制订了本企业标准，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。

驻马店市难得香食品调料有限公司