



410997S-2019



汝州市杨帅军吉星酒店管理有限公司企业标准

Q/RYJJ 0001S-2019

---

# 半固态调味料

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

---

汝州市杨帅军吉星酒店管理有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由汝州市杨帅军吉星酒店管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨帅军。

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、鲜（冻）牛肉（经清洗、切丁）、菜籽油、豆瓣酱、熟花生仁、熟芝麻、豆豉、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（八角、花椒、砂仁、桂皮、丁香、草果、肉豆蔻、小茴香）、陈皮、白芷、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种为原料，经预处理、熬制、冷却、灌装、包装而成的半固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/ 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 香菇应符合 GB 7096 和 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.16 熟花生仁、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 5749 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	半固态状	从样品中取出 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
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
总砷 (以 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

#### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 计数法
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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

#### 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、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。

## 编制说明

本标准适用于以香菇、鲜（冻）牛肉（经清洗、切丁）、菜籽油、豆瓣酱、熟花生仁、熟芝麻、豆豉、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（八角、花椒、砂仁、桂皮、丁香、草果、肉豆蔻、小茴香）、陈皮、白芷、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种为原料，经预处理、熬制、冷却、灌装、包装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》的规定，参照 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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝州市杨帅军吉星酒店管理有限公司

H N  
Q B