



412827S-2017



驻马店市清雅斋清真食品有限公司企业标准

Q/ ZQYZ 0003S-2017

半固态复合调味料

2017-11-29 发布

2017-11-29 实施

驻马店市清雅斋清真食品有限公司 发布

前 言

本标准依据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。

本标准由驻马店市清雅斋清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈 黎、王 栋、李 刚。

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，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒、花椒、大葱、生姜、大蒜为原料，经挑选、浸泡、清洗、晾干、切碎，经菜籽油（或大豆油）炒制，加入牛肉（经清洗、切丁）、或加入海鲜（虾米、干鱼仔、干贝，经清洗、切碎）、或加入香菇（经清洗、切碎）、杏鲍菇（经清洗、切碎）、茶树菇（经清洗、切碎）、平菇（经清洗、切碎）、或加入果仁（杏仁、腰果仁、核桃仁、葵花籽仁、花生仁，经炒制、切碎）、或加入黑胡椒（经清洗、切碎）炒制，添加或不添加芝麻仁（经炒制）、大豆（经炒制、切碎）、苹果（经清洗、切碎），添加豆瓣、食用盐，经炒制、冷却，再添加味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、山梨酸钾，经搅拌、包装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 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 大葱应符合 NY/T 1835 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 大蒜应符合 GH/T 1194 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 2716 的规定。
- 2.1.8 牛肉应符合 GB/T 17328 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 虾米应符合 SC/T 3201 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.10 干鱼仔应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 香菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇应符合 GB/T 23190 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 杏仁应符合 GB/T 20456 和 GB19300 的规定。
- 2.1.14 腰果仁应符合 NY/T 486 和 GB19300 的规定。
- 2.1.15 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB19300 的规定。
- 2.1.16 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB19300 的规定。

- 2.1.17 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB19300 的规定。
- 2.1.18 芝麻仁应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。
- 2.1.19 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.20 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.21 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.22 豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 生活用水应符合 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	试验方法
性状	浓稠状固液混合物，允许固液分层	取适量试样于白色瓷盘中，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 DBS 41/001
色泽	棕黑色或棕红色，油润有光泽	
气味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋味	味鲜醇厚，咸辣适口，回味余长	
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	≤ 60.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.6 索氏抽提法 GB 5009.227
食用盐（以氯化物计），g/100g	≤ 30	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
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

* 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、过氧化值、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

半固态复合调味料是以辣椒、花椒、大葱、生姜、大蒜为原料，经挑选、浸泡、清洗、晾干、切碎，经菜籽油（或大豆油）炒制，加入牛肉（经清洗、切丁）、或加入海鲜（虾米、干鱼仔、干贝，经清洗、切碎）、或加入香菇（经清洗、切碎）、杏鲍菇（经清洗、切碎）、茶树菇（经清洗、切碎）、平菇（经清洗、切碎）、或加入果仁（杏仁、腰果仁、核桃仁、葵花籽仁、花生仁，经炒制、切碎）、或加入黑胡椒（经清洗、切碎）炒制，添加或不添加芝麻仁（经炒制）、大豆（经炒制、切碎）、苹果（经清洗、切碎），添加豆瓣、食用盐，经炒制、冷却，再添加味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、山梨酸钾，经搅拌、包装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 DBS 41/001《食品安全地方标准 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

驻马店市清雅斋清真食品有限公司

2017年10月28日