



413016S-2017



漯河双汇生物工程技术有限公司企业标准

Q/LSG 0004S-2017

半固态复合调味料

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

漯河双汇生物工程技术有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由漯河双汇生物工程技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈松、汪晨辉、吕永林、罗飞、王俊霞、张英超、范丽森、吕鹏、张伟。

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、标志和标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸡骨）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉）、食用猪油、牛油、鸡油、食用盐、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酵母抽提物、酿造酱油、酸水解植物蛋白调味液、芝麻香油、食品用香精（肉香风味、猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、肉味风味）、葱、姜、蒜、月桂叶、白胡椒、花椒、八角、香菇、麦芽糊精、木糖中的几种为原料，经调配、提炼（用水）、调和、杀菌、乳化、包装等加工而成的半固态复合调味料。其中产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料为含油型半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸭骨）

应卫生、无变质、无异味、含髓，允许带有部分肌腱、肌肉和脂肪，并应符合 GB 2707 和相关标准的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉）

应卫生、无变质、无异味，允许带有部分肌腱和脂肪，并应符合 GB 2707 和相关标准的规定。

2.1.3 食用猪油、牛油、鸡油

应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 水

应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 白砂糖

应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 味精

应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠

应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 琥珀酸二钠

应符合 GB 29939 的规定。

2.1.10 瓜尔胶

应符合 GB 28403 的规定。

2.1.11 黄原胶

应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 乙酰化双淀粉己二酸酯

应符合 GB 29932 的规定。

2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯

应符合 GB 29929 的规定。

2.1.14 酵母抽提物

应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.15 芝麻香油

应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 酿造酱油

应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.17 八角

应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.18 月桂叶

应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.19 白胡椒

应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.20 花椒

应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.21 姜

应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.22 蒜

应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.23 香菇

应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.24 葱

应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.25 食品用香精（肉香风味、猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、肉味风味）

应符合 GB 30616 的规定。

2.1.26 酸水解植物蛋白调味液

应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.27 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.28 木糖

应符合 GB/T 23532 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	浓稠状半固态酱体、不流动的软膏状酱体或固液混合酱体，允许分层及少量聚集物或沉淀物	取适量样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，然后水浴加热至50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有本品固有色泽	
气味、滋味	具有本品固有气味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分/(g/100g)	≤	70	GB 5009.3
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	30	GB 5009.44
氨基酸态氮 ^{注1} (以N计)/(g/100g)	≥	0.05	GB 5009.235
酸价 ^{注2} (KOH)(以脂肪计)/(mg/g)	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^{注2} (以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 ^{注3} , 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
注1: 含油型半固态复合调味料除外。			
注2: 仅限于含油型半固态复合调味料。			
注3: 仅限于含酸水解植物蛋白调味液的半固态复合调味料。			
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标

即食类半固态复合调味料微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 即食类半固态复合调味料微生物指标

项 目	采样方案 ^{注1} 及限量				检验方法
	n	c	m	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
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	10000	GB 4789.10

注 1: 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符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用和限量应符合GB 2760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

3.1 非含油型半固态复合调味料

出厂检验项目包括感官、水分、食盐、氨基酸态氮、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）、净含量及允许短缺量。

3.2 含油型半固态复合调味料

出厂检验项目包括感官、水分、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）、净含量及允许短缺量。

型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

半固态复合调味料是以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸡骨）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉）、食用猪油、牛油、鸡油、食用盐、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酵母抽提物、酿造酱油、酸水解植物蛋白调味液、芝麻香油、食品用香精（肉香风味、猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、肉味风味）、葱、姜、蒜、月桂叶、白胡椒、花椒、八角、香菇、麦芽糊精、木糖中的几种为原料，经调配、提炼（用水）、调和、杀菌、乳化、包装等加工而成的半固态复合调味料。其中产品中脂肪含量大于10%的半固态复合调味料为含油型半固态复合调味料。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》和《调味料产品生产许可审查细则（2006版）》制订本企业标准，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。

漯河双汇生物工程技术有限公司

2017年11月14日