



413058S-2017



郑县文斐川岚香调味品企业标准

Q/JWF 0001S-2017

半固态复合调味料

2017-12-20 发布

2017-12-20 实施

郑县文斐川岚香调味品 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》的规定编写。

本标准由郟县文斐川岚香调味品提出并起草。

本标准主要起草人：李文斐。

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。

本标准适用于以牛油或菜籽油、辣椒（粉碎）、花椒、葱、姜、蒜、豆瓣酱、小茴香（粉碎）、八角（粉碎）、香叶（粉碎）、桂皮（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、孜然（粉碎）、丁香（粉碎）、陈皮（粉碎）、单晶冰糖、白酒、食用盐、鸡粉调味料为原料，经预处理、配制混合、熬制、冷却、包装加工而成的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 主要原料和辅料

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 白酒应符合 GB/T 20823 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 单晶冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 辣椒、花椒、小茴香、八角、桂皮、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 陈皮、丁香应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.11 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.13 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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	指 标	试验方法
性状	半固态	从样品中取出 3-10 克，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气
色泽	棕黄色至暗褐色	
气味	具有该产品应有气味，无异味	

滋味	具有该产品应有的滋味	味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
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	≤ 60	GB 5009.3
氯化物 (以 NaCl 计), %	≤ 30.0	GB 5009.44
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.25	GB 5009.5
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
*项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 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 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	
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 第二法

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、氯化物、净含量及允许短缺量、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

半固态复合调味料是以牛油或菜籽油、辣椒（粉碎）、花椒、葱、姜、蒜、豆瓣酱、小茴香（粉碎）、八角（粉碎）、香叶（粉碎）、桂皮（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、孜然（粉碎）、丁香（粉碎）、陈皮（粉碎）、单晶冰糖、白酒、食用盐、鸡粉调味料为原料，经预处理、配制混合、熬制、冷却、包装加工而成的半固态复合调味料。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。

本标准规定了半固态复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅（以 Pb 计）指标严于 GB 2762 的规定。

郑县文斐川岚香调味品

QB