



410457S-2018



卫辉市曹阿姨食品有限责任公司企业标准

Q/WCS 0001S-2018

---

# 半固态复合调味料

2018-02-06 发布

2018-02-06 实施

---

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司 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》的规定编写。

本标准由卫辉市曹阿姨食品有限责任公司提出。

本标准由河南河南科技学院起草。

本标准主要起草人：孔 瑾、陈培康、曹丁可。

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、运输和贮存等。

本标准适用于以牛油、大豆油为原料，添加豆瓣酱爆炒，再添加水、花椒、生姜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、大蒜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、豆豉、番茄酱、食用盐、白砂糖、醪糟、黄酒、干辣椒、麻椒、八角、泡椒、小茴香、桂皮、香叶、山奈、草果、味精、鸡精、山梨酸钾中的一种或几种进行熬制，冷却、包装加工而成的半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 DB51/T 391 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 醪糟应符合 DB46/T 120 的规定。
- 2.1.12 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.13 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 麻椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 泡椒应符合 DBS50/005 的规定。
- 2.1.16 小茴香、香叶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 山奈、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.23 八角应符合 GB/T 7652 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	酱状，半固态	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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，自然有光泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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（干燥失重），g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
酸价（以脂肪计），(KOH) mg/g	≤ 4.0	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

注：\*铅指标严于食品安全国家标准规定。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	$10^4$	$10^5$	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3MPN 计数法
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
霉菌和酵母, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按 GB4789. 1。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；真菌毒素应符合 GB2761 的规定；污染物应符合 GB2762 的规定；农药残留应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以牛油、大豆油为原料，添加豆瓣酱爆炒，再添加水、花椒、生姜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、大蒜（拣选、脱皮、清洗、切碎）、豆豉、番茄酱、食用盐、白砂糖、醪糟、黄酒、干辣椒、麻椒、八角、泡椒、小茴香、桂皮、香叶、山奈、草果、味精、鸡精、山梨酸钾中的一种或几种进行熬制，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 GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》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 的规定。

卫辉市曹阿姨食品有限责任公司

Q B