



410502S-2018



嵩县远鸿土产调味品有限公司企业标准

Q/SYT 0003S-2018

半固态调味料

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

嵩县远鸿土产调味品有限公司 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》编写。

本标准由嵩县远鸿土产调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田晓英

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产品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以豆瓣酱为主要原料，配以花椒、八角、小茴香、良姜、陈皮、姜粉、香叶、干姜、草果、白芷、肉桂、白砂糖为原料经挑选、粉碎、过筛、搅拌、混合、包装而制成非即食半固态调味料。

也适用于以食用大豆油为主要原料、经加热，配以花椒、八角、小茴香、良姜、陈皮、姜粉、香叶、干姜、草果、白芷、肉桂、辣椒、芝麻、蚕豆、花生、味精、酱油、豆瓣酱、豆豉、白砂糖、食用盐、食醋、鸡精、乙基麦芽酚、苯甲酸钠中的几种原料，经挑选、粉碎、过筛或不过筛、加入热食用大豆油搅拌、冷却后包装而成的即食或非即食半固态调味料。

2 技术要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 姜粉应符合 NY/T 1073 或 SB/T 10160 的规定。
- 2.1.10 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 花椒、八角、小茴香、良姜、陈皮、干姜、白芷、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.13 辣椒、草果、香叶应符合 GB 15691 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.15 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.18 豆豉应符合 DB51/T 391 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项目		指标	检验方法
性状		豆酱状或粘稠状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	大盘鸡调味料	红褐色至棕红色	
	麻婆豆腐调味料	红褐色至棕红色	
	酱香调味料	红褐色至棕红色	
	拌面调味料	红褐色至棕红色	
	油辣椒	红褐色至棕红色	
	风味豆豉	红褐色至棕红色	
气味	大盘鸡调味料	具有原料应有的气味	
	麻婆豆腐调味料	具有原料应有的气味	
	酱香调味料	具有原料应有的气味	
	拌面调味料	具有原料应有的气味	
	油辣椒	具有原料应有的气味	
	风味豆豉	具有原料应有的气味	
滋味	大盘鸡调味料	具有原料应有的滋味	
	麻婆豆腐调味料	麻辣味、香味	
	酱香调味料	具有原料应有的滋味	

	拌面调味料	具有原料应有的滋味	
	油辣椒	麻辣味、香味	
	风味豆豉	具有原料应有的滋味	
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 的规定。

表 2

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.05	GB5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) ^a , (KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
※铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
※铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762. ^a 使用发酵型配料 (豆酱、豆豉) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 此项不适用。		

2.4 微生物指标

即食半固态调味料的微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	5	2	10 ²	10 ³	
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、豆豉）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

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

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 GB 2761 的要求。污染物限量应符合 GB2762 的规定。农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：以感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、即食食品菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

半固态调味料是以豆瓣酱为主要原料，配以花椒、八角、小茴香、良姜、陈皮、姜粉、香叶、干姜、草果、白芷、肉桂、白砂糖为原料经挑选、粉碎、过筛、搅拌、混合、包装而制成非即食半固态调味料。

也适用于以食用大豆油为主要原料、经加热，配以花椒、八角、小茴香、良姜、陈皮、姜粉、香叶、干姜、草果、白芷、肉桂、辣椒、芝麻、蚕豆、花生、味精、酱油、豆瓣酱、豆豉、白砂糖、食用盐、食醋、鸡精、乙基麦芽酚、苯甲酸钠中的几种原料，经挑选、粉碎、过筛或不过筛、加入热食用大豆油搅拌、冷却后包装而成的即食或非即食半固态调味料。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》的有关规定，参照 DBS41/ 001 《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准的技术指标，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国家食品安全标准 GB 2762。

嵩县远鸿土产调味品有限公司

QB