



410752S-2018



永城市旺达辣椒制品有限公司企业标准

Q/YWD 0002S-2018

半固态复合调味料

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

永城市旺达辣椒制品有限公司 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》的要求编写。

本标准由永城市食品药品检验所、永城市旺达辣椒制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：何向楠、陈兵。

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、贮存及保质期。

本标准适用于以鲜辣椒（经清洗、分切）、辣椒干、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、生姜（经拣选、清洗、切碎）、大蒜（经拣选、清洗、切碎）、葱（经拣选、清洗、切碎）、香菇（经清洗、分切）、牛肉或猪肉（经清洗、分切）为原料，经大豆油或菜籽油炒制，加入芝麻、食用盐、白砂糖、香辛料粉（花椒、麻椒、八角、小茴香、桂皮、草果）、味精、鸡精，以上原辅料的多种，经熬制、加入山梨酸钾、冷却、包装加工而成的半固态复合调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 辣椒干应符合 GB 10465 的规定。

4.1.3 甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。

4.1.4 鲜辣椒、生姜、大蒜、葱应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.5 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

4.1.7 牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。

4.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

4.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

4.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

4.1.11 香辛料粉（花椒、麻椒、八角、小茴、桂皮、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

4.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

4.2 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 | 半固态 | 取样品 1 份,置于白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味,无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

4.3 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 | ≤ 75.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 15.0 | GB 5009.44 |
| 酸价 ^a (KOH)(以脂肪计), mg/g | ≤ 5.0 | 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 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a使用发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱)的产品,此项不适用

4.4 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 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示) | | | | 检验方法 |
|----------|---|---|-----------------|-----------------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 | 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 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 酵母 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | |
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 100 | 10000 | GB 4789.10 第二法 |

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 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。

4.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，兽药残留限量应符合相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价[不包括使用发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）的产品]、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

半固态复合调味料是以鲜辣椒（经清洗、分切）、辣椒干、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、生姜（经拣选、洗、切碎）、大蒜（经拣选、清洗、切碎）、葱（经拣选、清洗、切碎）、香菇（经清洗、分切）、牛肉或猪肉（经清洗、分切）为原料，经大豆油或菜籽油炒制，加入芝麻、食用盐、白砂糖、香辛料粉（花椒、麻椒、八角、小茴香、桂皮、草果）、味精、鸡精，以上原辅料的多种，经熬制、加入山梨酸钾、冷却、包装加工而成的。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

永城市旺达辣椒制品有限公司