



411129S-2018



漯河益源生物科技有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2018

半固态复合调味料

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

漯河益源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由漯河益源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王高健、卢静云、翟俊营、李博、王向欣、崔广。

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、贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、I+G（5'-呈味核苷酸二钠）、鸡精调味料、干贝素（海鲜粉调味料）、食用淀粉（马铃薯淀粉或玉米淀粉）、葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、酵母抽提物、食醋、食用冰醋酸、柠檬酸、乳酸、水解植物（大豆）蛋白粉（液）、大豆油、酱油、黄豆酱、芝麻酱、番茄酱、甜面酱、生产用水、变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、羟丙基淀粉中的几种）、黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、抗坏血酸，D-异抗坏血酸钠、蛋黄粉、蛋液、畜禽肉【鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉，经清洗、绞制、炒制（大豆油）】、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、香叶、草果、桂皮、肉豆蔻、甘草、孜然、辣椒、陈皮、胡椒、白芷、山奈、生姜、蒜、葱、洋葱中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、食品用香精（辣椒精油、花椒精油、孜然精油、牛肉味香精、牛肉抽提物、鸡肉味香精、鸡肉抽提物、鲜味香精、咸味香精、番茄味香精、香甜味香精、蛋奶味香精、水果味香精中的一种或几种）、鲜辣椒、辣椒红、红曲红中的多种为原料，经粉碎或不粉碎、配料、调和杀菌或不杀菌、乳化或不乳化、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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 I+G（5'-呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 食用冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 水解植物（大豆）蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.17 水解植物（大豆）蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.23 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.26 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.27 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.28 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 8273 的规定。
- 2.1.34 蛋黄粉和蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 鲜（冻）鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.36 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.37 香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、香叶、草果、桂皮、肉豆蔻、甘草、孜然、辣椒、陈皮、胡椒、白芷、山奈、生姜、蒜、葱、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 食品用香精（辣椒精油、花椒精油、孜然精油、牛肉味香精、鸡肉味香精、鲜味香精、咸味香精、番茄味香精、香甜味香精、蛋奶味香精、水果味香精、牛肉抽提物、鸡肉抽提物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 鲜辣椒应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无变质、无污染，且应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.42 干贝素（海鲜粉调味料）应符合 SB/T 10485 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	浓稠状固液混合体	取 100g 样品, 置于洁净白瓷盘内, 在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质的混合气、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
		非油型	含油型	
水分, g/100g	≤	90.0	70.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	30.0		GB 5009.44
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	—	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0 (仅限于单独添加山梨酸钾的产品)		GB 5009.28
		0.5 (仅限于同时添加山梨酸钾和脱氢乙酸钠的产品)		GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) g/kg	≤	0.5 (仅限于单独添加脱氢乙酸钠的产品)		GB 5009.121
		0.25 (仅限于同时添加山梨酸钾和脱氢乙酸钠的产品)		GB 5009.121
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4 (仅限于添加酸水解植物蛋白的产品)		GB 5009.191
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5 (仅适用于添加干贝素的产品)		GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 不适用于含发酵型配料 (豆酱、面酱) 和酸性配料 (食用冰醋酸、柠檬酸、乳酸) 的产品。

2.4 微生物指标

即食类产品的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				检验方法
	n	c	m	M	
^b 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

^b 霉菌/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
^b 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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;</p> <p>注 2: b 不适用于以发酵制品 (如发酵酱类、腐乳、豆豉等) 为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品。</p> <p>注 3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

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

食品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 的要求; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

3.1 非含油型半固态复合调味料出厂检验项目

感官、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数 (即食类产品)、大肠菌群 (即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

3.2 含油型半固态复合调味料出厂检验项目

感官、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数 (即食类产品)、大肠菌群 (即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、I+G（5'-呈味核苷酸二钠）、鸡精调味料、干贝素（海鲜粉调味料）、食用淀粉（马铃薯淀粉或玉米淀粉）、葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、酵母抽提物、食醋、食用冰醋酸、柠檬酸、乳酸、水解植物（大豆）蛋白粉（液）、大豆油、酱油、黄豆酱、芝麻酱、番茄酱、甜面酱、生产用水、变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、羟丙基淀粉中的几种）、黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、抗坏血酸，D-异抗坏血酸钠、蛋黄粉、蛋液、畜禽肉【鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉，经清洗、绞制、炒制（大豆油）】、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、香叶、草果、桂皮、肉豆蔻、甘草、孜然、辣椒、陈皮、胡椒、白芷、山奈、生姜、蒜、葱、洋葱中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、食用香精（辣椒精油、花椒精油、孜然精油、牛肉味香精、牛肉抽提物、鸡肉味香精、鸡肉抽提物、鲜味香精、咸味香精、番茄味香精、香甜味香精、蛋奶味香精、水果味香精中的一种或几种）、鲜辣椒、辣椒红、红曲红中的多种为原料，经粉碎或不粉碎、配料、调和杀菌或不杀菌、乳化或不乳化、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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订本企业标准，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、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

漯河益源生物科技有限公司

QB