



412825S-2017



许昌市超艳食品有限公司企业标准

Q/XCS 0003S-2017

半固态调味料

2017-11-29 发布

2017-11-29 实施

许昌市超艳食品有限公司 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。

本标准由许昌市超艳食品有限公司提出。

本标准主要起草人：姚二超。

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。

本标准适用于以南瓜、黄椒、青椒、番茄、洋葱、香菇、牛肝菌、姬松茸、姜、蒜为原料，经清洗、蒸制或不蒸制、粉碎，加入酸菜、黄灯笼椒酱、野山椒、小米辣、干辣椒、花椒、胡椒、番茄酱，经大豆色拉油、菜籽油、芝麻油炒制或不炒制，加入水、酱油、蚝油、食用盐、白砂糖、香辛料（八角、香叶、草果）、味精、鸡精、白醋、玉米淀粉、鸡骨高汤（鸡骨抽提取、鸡骨髓油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶）、猪骨高汤（猪骨抽提取、猪油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶）、小麦粉、麦芽糊精、咖喱粉、脱脂乳粉、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶，以上原辅料的多种，经混合、熬制、冷却、加入山梨酸钾、包装而成的非即食半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 南瓜、黄椒、青椒、番茄、洋葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 香菇、牛肝菌、姬松茸应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 酸菜、野山椒、小米辣应符合 GB 2714 的规定。

2.1.5 姜、蒜、花椒、胡椒、香辛料（八角、香叶、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 干辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.7 黄灯笼椒酱、番茄酱、鸡骨高汤（鸡骨抽提取、鸡骨髓油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶）、猪骨高汤（猪骨抽提取、猪油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶）应符合 DBS41/001 的规定。

2.1.8 大豆色拉油应符合 GB/T 17756 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。

2.1.11 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	半固态	从样品中取出 1 份，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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，咸香适口，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (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

* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

^a 不适用于菌汤底料和豉油底料

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合14881 的规定。

2.6 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；污染物残留限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763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、食用盐、酸价（不适用于菌汤底料和豉油底料）、过氧化值（不适用于菌汤底料和豉油底料）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

半固态调味料是以南瓜、黄椒、青椒、番茄、洋葱、香菇、牛肝菌、姬松茸、姜、蒜为原料，经清洗、蒸制或不蒸制、粉碎，加入酸菜、黄灯笼椒酱、野山椒、小米辣、干辣椒、花椒、胡椒、番茄酱，经大豆色拉油、菜籽油、芝麻油炒制或不炒制，加入水、酱油、蚝油、食用盐、白砂糖、香辛料（八角、香叶、草果）、味精、鸡精、白醋、玉米淀粉、鸡骨高汤（鸡骨抽提取、鸡骨髓油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶）、猪骨高汤（猪骨抽提取、猪油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶）、小麦粉、麦芽糊精、咖喱粉、脱脂乳粉、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶，以上原辅料的多种，经混合、熬制、冷却、加入山梨酸钾、包装而成的。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

许昌市超艳食品有限公司

2017年11月01日