



411172S-2018



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/QHY 0002S-2018

半固态（酱）复合调味料

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由濮阳市恒远食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁定建。

H N

Q B

半固态（酱）复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态（酱）复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香辛料（良姜、桂皮、大茴香、丁香、草果、山奈、花椒、辣椒、大葱）、肉蔻、白芷、陈皮、鲜姜、大豆油、黄豆酱、豆瓣酱、老抽酱油、料酒、食用盐、生抽、番茄沙司、白砂糖、味精、食醋、麦芽糊精为主要原料加入香精（牛肉粉）、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶），经处理、炒制、调配、灌装、杀菌、包装而成的非即食半固态（酱）复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.2 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 鲜姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.5 白芷、陈皮、肉蔻应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 生抽、老抽酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 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 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.13 番茄沙司应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.14 香辛料（大葱、良姜、桂皮、大茴香、丁香、草果、山奈、花椒、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 香精（牛肉粉）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.19 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	指标	检验方法
色泽	具有半固态（酱）复合调味料应有的色泽	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有半固态（酱）复合调味料应有的气味和滋味、无异味	
性状	半固态，无明显的固液分离现象	
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	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 40	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：* 铅严于食品安全国家标准GB 2762。

2.4 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。

2.5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

半固态（酱）复合调味料是以香辛料（良姜、桂皮、大茴香、丁香、草果、山奈、花椒、辣椒、大葱）、肉蔻、白芷、陈皮、鲜姜、大豆油、黄豆酱、豆瓣酱、老抽酱油、料酒、食用盐、生抽、番茄沙司、白砂糖、味精、食醋、麦芽糊精为主要原料加入香精（牛肉粉）、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶），经处理、炒制、调配、灌装、杀菌、包装而成的非即食半固态（酱）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依据。

本标准规定了半固态（酱）复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准GB 2762的规定。

濮阳市恒远食品有限公司