



411165S-2018



郑州鑫然食品生物科技有限公司企业标准

Q/ZXSK 0002S-2018

# 半固态复合调味料

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

郑州鑫然食品生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由郑州鑫然食品生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：柯治江。

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。

本标准适用于以猪骨、牛骨、牛肉、鸡架、鸡脯肉中的一种或几种为原料，破碎成骨肉泥，加入木瓜蛋白酶(来源于木瓜 *Carica papaya*)酶解，再加入纯净水、L-半胱氨酸、甘氨酸、L-丙氨酸、果糖、d-木糖、乳糖、葡萄糖、酱油、酵母抽提物、水解大豆蛋白调味液蒸煮，过滤骨渣后加入食盐、味精、白砂糖、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、牛油、猪油、鸡油中的几种，经混合（胶体磨乳化）、巴氏杀菌、冷却、包装加工而成的非即食半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 猪骨、牛骨、牛肉、鸡架、鸡脯肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.4 L-半胱氨酸应符合 GB 29938 的规定。

2.1.5 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。

2.1.6 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.7 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.8 d-木糖应符合 GB/T 23532 的规定。

2.1.9 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.10 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.13 水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.14 食盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.15 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

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

2.1.17 牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T2845 的规定。

2.1.19 玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.23 牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 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                      | 试验方法  |
|-----|-------------|--------------------------|---|
| 性 状 |             | 粘稠状，颗粒物质分散均匀，允许少量分层或油层正常 | 取 50 克试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽 | 牛肉味半固态复合调味料 | 黄色至棕色                    |   |
|     | 猪肉味半固态复合调味料 | 黄色至棕色                    |   |
|     | 鸡肉味半固态复合调味料 | 黄色至棕色                    |   |
| 气 味 | 牛肉味半固态复合调味料 | 具有牛肉和香辛料特有的气味，无异味        |   |
|     | 猪肉味半固态复合调味料 | 具有猪肉和香辛料特有的气味，无异味        |   |
|     | 鸡肉味半固态复合调味料 | 具有鸡肉和香辛料特有的气味，无异味        |   |
| 滋 味 | 牛肉味半固态复合调味料 | 味鲜醇厚、咸淡适口、无不良滋味          |   |
|     | 猪肉味半固态复合调味料 | 味鲜醇厚、咸淡适口、无不良滋味          |   |
|     | 鸡肉味半固态复合调味料 | 味鲜醇厚、咸淡适口、无不良滋味          |   |
| 杂 质 |             | 无肉眼可见的外来杂质               |   |

## 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    |
|------------------|---|------|------------|
| 水分, g/100g       | ≤ | 50.0 | GB 5009.3  |
| 食盐(以 NaCl 计) , % | ≤ | 30.0 | GB 5009.44 |

|                         |   |      |             |
|-------------------------|---|------|-------------|
| 氨基酸态氮（以 N 计），g/100g     | ≥ | 0.5  | GB 5009.235 |
| 酸价（以脂肪计），(KOH) mg/g     | ≤ | 4.0  | 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  |
| 山梨酸钾（以山梨酸计）g/kg         | ≤ | 1.0  | GB 5009.28  |
| 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg       | ≤ | 0.4  | GB 5009.191 |
| 注：*指标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 JJF1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

#### 2.6 其他卫生要求

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 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食盐、氨基酸态氮、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以猪骨、牛骨、牛肉、鸡架、鸡脯肉中的一种或几种为原料，破碎成骨肉泥，加入木瓜蛋白酶(来源于木瓜 *Carica papaya*)酶解，再加入纯净水、L-半胱氨酸、甘氨酸、L-丙氨酸、果糖、d-木糖、乳糖、葡萄糖、酱油、酵母抽提物、水解大豆蛋白调味液蒸煮，过滤骨渣后加入食盐、味精、白砂糖、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、山梨酸钾、牛油、猪油、鸡油中的几种，经混合（胶体磨乳化）、巴氏杀菌、冷却、包装加工而成的非即食半固态复合调味料。

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，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

其内容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、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州鑫然食品生物科技有限公司