



411777S-2018



漯河市金桥食品配料有限公司企业标准

Q/LJQ 0004S-2018

复合调味料（半固态）

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

漯河市金桥食品配料有限公司 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》编写。

本标准由漯河市金桥食品配料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳向阳、支春风。

本标准自实施之日起代替 Q/LJQ 0004S-2016。

H N

Q B

复合调味料（半固态）

1 范围

本标准规定了骨汤调味料的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以骨素（猪骨素、鸡骨素、牛骨素、羊骨素）、水、食用盐、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油）、味精、食用玉米淀粉、白砂糖、香菇粉、鱼粉、虾粉、番茄酱、蚝油、料酒、酱油、鸡精、鸡粉、 β -胡萝卜素、食品用香精（鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精）、呈味核苷酸二钠、酵母提取物、瓜尔胶、黄原胶为原料，经调配、加热搅拌、杀菌（或不杀菌）、均质乳化（或不均质）、灌装、包装工艺加工而成的非即食复合调味料（半固态）类产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 食用牛油、鸡油、猪油、羊油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.4 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.5 香菇粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.6 猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2845的规定。
- 2.1.8 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB13104的规定。
- 2.1.11 酵母提取物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.14 鸡粉应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.15 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.16 酱油符合GB 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.17 鱼粉、虾粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.18 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.19 骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合GB/T 21999的规定。

2.1.21 番茄酱应符合NY/T 956的规定。

2.2 感官

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目		要 求	试验方法
性状		在常温下，呈粘稠状半固态	从样品中取出100g，平铺于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，然后嗅其气味、品其滋味。
色泽		骨汤类产品呈乳白色或浅褐色、黄焖鸡酱料呈褐色或深褐色	
气味	复合高汤复合调味料（半固态）	具有浓郁的骨汤固有的气味，无异味	
	猪骨高汤复合调味料（半固态）	具有猪骨汤固有的气味，无异味	
	牛骨高汤复合调味料（半固态）	具有牛骨汤固有的气味，无异味	
	鸡骨高汤复合调味料（半固态）	具有鸡骨汤固有的气味，无异味	
	羊骨高汤复合调味料（半固态）	具有羊骨汤固有的气味，无异味	
	酱类复合调味料	具有浓郁的酱香气味，无异味	
滋味	复合高汤复合调味料（半固态）	具有浓郁的骨汤固有的滋味，无异味	
	猪骨高汤复合调味料（半固态）	具有猪骨汤固有的滋味，无异味	
	牛骨高汤复合调味料（半固态）	具有牛骨汤固有的滋味，无异味	
	鸡骨高汤复合调味料（半固态）	具有鸡骨汤固有的滋味，无异味	
	羊骨高汤复合调味料（半固态）	具有羊骨汤固有的滋味，无异味	
	酱类复合调味料	具有产品应有的滋味，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	检测方法
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 18	GB 5009.44

蛋白质, g/100g	≥	5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	45	GB 5009.6
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥	0.01	GB 5009.235
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
*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 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合食品生产通用卫生规范GB 14881 的规定。

2.6 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的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定；兽药残留量应符合国家相关标准规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、蛋白质、脂肪。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以骨素（猪骨素、鸡骨素、牛骨素、羊骨素）、水、食用盐、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油）、味精、食用玉米淀粉、白砂糖、香菇粉、鱼粉、虾粉、番茄酱、蚝油、料酒、酱油、鸡精、鸡粉、 β -胡萝卜素、食品用香精（鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精）、呈味核苷酸二钠、酵母提取物、瓜尔胶、黄原胶为原料，经调配、加热搅拌、杀菌（或不杀菌）、均质乳化（或不均质）、灌装、包装工艺加工而成的非即食复合调味料（半固态）类产品。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》的相关规定，参照DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》等标准的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。

本标准产品使用的 β -胡萝卜素主要是作为着色剂使用，参考GB 2760要求，其使用量限量规定为 $\leq 2.0\text{g/kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河市金桥食品配料有限公司