



412010S-2018



原阳县峰阳调味品有限公司企业标准

Q/YFT 0001S-2018

半固态调味料

2018-07-04 发布

2018-07-04 实施

原阳县峰阳调味品有限公司 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》的规则编写。

本标准由原阳县峰阳调味品有限公司提出。

本标准由河南省口岸食品检验检测所、原阳县峰阳调味品有限公司起草。

本标准起草人：王静怡、吴团结。

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。

本标准适用于以大豆油、牛油、花生、芝麻、牛肉、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、食醋、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、胡椒、大葱、大蒜、洋葱、生姜、八角、桂皮、孜然、草果、白芷、小茴香、香叶、姜黄，经清理、粉碎）、食用菌（香菇、杏鲍菇、茶树菇，经清理、分切）、食用盐、味精、白砂糖中的多种为原料，经熬制、混合、调配、包装而成的半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 大葱、大蒜、洋葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 生姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.12 香辛料（辣椒、花椒、麻椒、胡椒、八角、桂皮、孜然、草果、白芷、小茴香、香叶、姜黄）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 杏鲍菇、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 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	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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的香气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

即食类产品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	
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
^b 菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^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 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: b 不适用于以发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)及为主要原料,且后序无杀菌工艺的产品。

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。

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、食用盐、过氧化值、净含量，即食产品还应增加菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、牛油、花生、芝麻、牛肉、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、食醋、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、胡椒、大葱、大蒜、洋葱、生姜、八角、桂皮、孜然、草果、白芷、小茴香、香叶、姜黄，经清理、粉碎）、食用菌（香菇、杏鲍菇、茶树菇，经清理、分切）、食用盐、味精、白砂糖中的多种为原料，经熬制、混合、调配、包装而成的半固态调味料。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 的规定。

原阳县峰阳调味品有限公司