

Q/XXFY

内蒙古小肥羊调味食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150318-2018 有效期至: 2021 年 8 月 19 日

Q/NXFY 0002S—2018

代替 Q/ NXFY 0002S-2015

半固态复合调味料



2018 - 05 - 20 发布

2018 - 06 - 09 实施

内蒙古小肥羊调味食品有限公司

发 布

引 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则进行起草。

本标准代替Q/NXFY 0002S-2015混合态火锅底料，与Q/NXFY 0002S-2015相比，本标准主要技术变化如下：

- 标准名称修改为“半固态复合调味料”；
- 修改了“范围”的描述（见1, 2015版1）；
- 删除了“产品分类”（见2015版3）；
- 补充、完善了“原料要求”（见3.1, 2015版4.1）；
- 修改了“理化指标”（见3.3, 2015版4.3）；
- 修改了污染物限量，增加了“污染物限量中铅（以Pb计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”的规定（见3.4, 2015版4.4）；
- 删除了净含量、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本标准由内蒙古小肥羊调味食品有限公司提出。

本标准由内蒙古小肥羊调味食品有限公司起草。

本标准由内蒙古小肥羊调味食品有限公司批准。

本标准主要起草人：章鑫、郭春利。

本标准所代替的历次版本发布情况为：

Q/NXFY 0002S-2011、Q/NXFY 0002S-2014、Q/NXFY 0002S-2015。

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技术要求。

本标准适用于以食用植物油、水、郫县豆瓣、复合调味粉、番茄酱、辣椒、食用盐、白砂糖、鲜姜、食用动物油脂、香辛料调味油、味精、豆豉、大蒜、液态复合调味料、青花椒、花椒、复合调味酱、海鲜粉调味料、麦芽糊精、孜然粉、牛肉粉调味料、小茴香、干姜、丁香、八角、草果、高良姜、白胡椒粉、月桂叶、山奈为原料，根据口味不同选用不同的原料配制，添加食品添加剂食品用香精、黄原胶、山梨酸钾，经选料、配料、混合熬制、灌装等工艺制成的半固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7652 八角

GB/T 7900 白胡椒

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 14215 番茄酱罐头

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣

GB/T 20884 麦芽糊精

GB/T 22267 孜然

GB/T 22300 丁香
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GH/T 1194 大蒜
NY/T 1193 姜
SB/T 10485 海鲜粉调味料
SB/T 10513 牛肉粉调味料

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.4 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。
- 3.1.5 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 鲜姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
- 3.1.9 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.10 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.11 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.12 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.13 青花椒、花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.14 海鲜粉调味料：应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.15 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.16 孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.17 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.18 干姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.19 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.20 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.21 白胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.22 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.23 小茴香、草果、高良姜、山奈：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.24 复合调味粉、香辛料调味油、液态复合调味料、复合调味酱：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 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
色 泽	呈红褐色、棕褐色或黄褐色，色泽均匀。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
滋味和气味	具有所加原料混合熟制后特有的滋、气味，无苦、焦糊、酸败及其它不良异味。	
状 态	呈半固态，粘稠适度，各种原料分布基本均匀，无正常视力可见外来杂质。	

3.3 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
酸价 (KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
氯化物 (以Cl ⁻ 计), %	≤ 15.2	GB 5009.44

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅 (以Pb计) ≤ 0.8mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
致病菌	应符合GB 29921中即食调味品的规定。				GB 29921中规定的方法

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

3.6 食品添加剂

食品添加剂食品用香精、黄原胶、山梨酸钾的使用应符合GB 2760的规定，详见表4，其质量要求应分别符合GB 30616、GB 1886.41、GB 1886.39的规定。

表4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/ (g/kg)	备 注
食品用香精	按生产需要适量使用	
黄原胶	按生产需要适量使用	
山梨酸钾	1.0	以山梨酸计