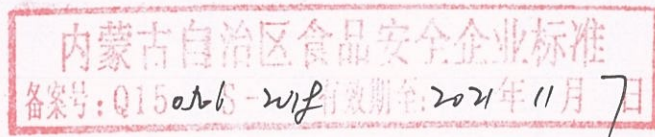


Q/NQYX

内蒙古沁源香食品有限公司企业标准



Q/NQYX 0003S—2018

代替 Q/ NQYX 0003S-2017

烹饪用复合调味料



2018 - 11 - 10 发布

2018 - 11 - 12 实施

内蒙古沁源香食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NQYX 0003S-2017《烹饪用复合调味料》，本标准与Q/NQYX 0003S-2017相比，主要技术变化如下：

- 修改了“原料要求、食品添加剂”；
- 修改了“理化指标”；
- 删除了“检验规则、标志、包装、运输、贮存”。

本标准由内蒙古沁源香食品有限公司提出。

本标准由内蒙古沁源香食品有限公司起草。

本标准由内蒙古沁源香食品有限公司批准。

本标准起草人：周海亮、郝志强。

烹饪用复合调味料

1 范围

本标准规定了烹饪用复合调味料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以食用植物油、食用盐、味精、玉米淀粉、白胡椒、肉豆蔻、辣椒、花椒、孜然、小茴香、姜、八角、鸡精、白砂糖、郫县豆瓣、酱油、醋、豆豉、水、黄豆酱、番茄酱、泡辣椒、泡姜、酵母抽提物、白蔻、胡椒粉、花椒粉、八角粉、干姜粉、月桂叶、栀子、食用动物油脂、蚝油、复合调味料、酸水解植物蛋白、橘皮、白芷、草果、花生、芝麻、丁香、桂皮、砂仁、白蔻、高良姜、枸杞子、麻椒、蒜、葱为原料，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料、特丁基对苯二酚、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶，经选料、配料、熬制、包装等工艺制成的用于烹饪的非即食调味料。

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 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 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.3 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 8885 食用玉米淀粉
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 18672 枸杞（枸杞子）
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 21999 蚝油
GB/T 22267 整孜然
GB/T 22300 丁香
GB/T 24399 黄豆酱
GB 26403 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚
GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30383 生姜
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 32727 肉豆蔻
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
NY/T 956 番茄酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 产品分类

3.1 调味粉料

以食用盐、胡椒粉、花椒粉、八角粉、干姜粉、味精、玉米淀粉、鸡精中几种为原料，经选料、配料、混合制成的调味料。

3.2 香辛料包

以花椒、辣椒、芝麻、麻椒、小茴香、孜然为原料，根据所烹饪食品的不同选择不同的原料，经选料、配料、混合制成的调味料。

3.3 半固态复合酱料

以水、食用植物油、郫县豆瓣、食用盐、豆豉、花椒、味精、鸡精为主要原料，添加或不添加黄豆酱、泡辣椒、泡姜、食用动物油脂、番茄酱、白砂糖、复合调味料、酱油、姜、蒜、葱、酵母抽提物、白蔻、月桂叶、栀子、椒麻、白胡椒、辣椒、小茴香、八角、丁香、白芷、桂皮、砂仁、枸杞子，添加食品添加剂山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原

胶的一种或几种,根据所烹饪食品的不同选择不同的原料,经选料、配料、熬制、灌装等工艺制成的用于烹饪的调味料。

3.4 炆制油料

以食用植物油为原料,添加食用动物油脂、辣椒、高良姜、丁香、月桂叶、花椒中一种或几种,添加或不添加食品添加剂特丁基对苯二酚,经选料、配料、炸制、过滤、灌装等工艺配制而成的油料。

4 技术要求

- 4.1.1 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.2 味精:应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 玉米淀粉:应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.4 白胡椒:应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.5 鸡精:应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.6 孜然:应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.7 郫县豆瓣:应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.8 酱油:应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.9 醋:应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.10 豆豉:应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.11 丁香:应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.12 桂皮:应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.13 枸杞子:应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.14 花生、芝麻:应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.15 水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.16 花椒:应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.17 八角:应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.18 酵母抽提物:应符合 GB/T 23532 的规定。
- 4.1.19 月桂叶:应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.20 食用动物油脂:应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.21 酸水解植物蛋白调味液:应符合 SB/T 10338 的规定。
- 4.1.22 肉豆蔻:应符合 GB/T 32727 的规定。
- 4.1.23 辣椒:应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.24 姜:应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.25 白砂糖:应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.26 黄豆酱:应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.27 番茄酱:应符合 NY/T 956 的规定。
- 4.1.28 泡辣椒、泡姜:应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.29 蚝油:应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.30 小茴香、白蔻、胡椒粉、花椒粉、八角粉、干姜粉、栀子、复合调味料、橘皮、白芷、白蔻、草果、砂仁、麻椒、蒜、葱:应符合相应食品安全标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1~表 4 的规定。

表1 调味粉料感官要求

项 目	要 求
色泽	呈灰白色，色泽自然均匀。
滋味、气味	具有所加香辛料、调味品混合后固有的滋、气味，鲜咸适口，无其他不良异味。
组织状态	呈粉状或颗粒状，干燥松散，无正常视力可见外来异物。

表2 香辛料感官要求

项 目	要 求
色泽	呈所用原料固有的色泽，色泽自然。
滋味、气味	具有所加香辛料固有的芳香气味，无其他不良异味。
组织状态	具有所加香辛料的形态，无霉变、虫蛀，无正常视力可见外来异物。

表3 半固态复合酱料感官要求

项 目	要 求
色泽	呈产品应有的色泽，各种原料呈煮熟后的自然均匀。
滋味、气味	具有所加香辛料、调味品混合炒制后应有的滋、气味，无苦、焦糊、酸败等其他不良异味。
组织状态	呈半固态状，无正常视力可见外来异物。

表4 炆制油料感官要求

项 目	要 求
色泽	呈产品应有的色泽，色泽自然。
滋味、气味	具有油脂熟制后应有的滋气味，无霉变等不良气味。
组织状态	呈油状质地均匀，无正常视力可见的外来杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表5的规定。

表5 理化指标

项 目	指 标			
	调味粉料	半固态复合酱料	香辛料	炆制油料
水分，% ≤	8.0	68.0	14.0	—
酸价 ^a (KOH)，mg/g ≤	—	4.0	—	3.0
过氧化值 ^b (以脂肪计)，g/100g ≤	—	0.25	—	0.25
^a 仅限于含油性产品，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。				
^a (仅限于含油型产品)。				

4.4 污染物限量

污染物限量中的“总砷（以 As 计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标符合 GB 2762 中调味品的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物指标

半固态复合酱料的微生物指标应符合表6的规定。

表 6 微生物指标

项 目	采用方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2
^a 样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。				

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料、特丁基对苯二酚、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶的使用应符合 GB 2760 的规定，其质量指标应分别符合 GB 1886.39、GB 1886.171、GB 30616、GB 26403、GB 29932、GB 1886.41 的规定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求检验

取试样1袋打开包装，倒入白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和组织状态，嗅其气味，品尝其滋味。

7.2 理化指标检验

- 7.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。
- 7.2.2 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法检验。
- 7.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法检验。

7.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

7.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

7.5 微生物指标检验

大肠菌群：按GB 4789.3中规定的方法检验。

7.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。
