

Q/YQMP

玉泉区麦谱食品加工厂企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q15073-2018 有效期至: 2021年8月19日

Q/YQMP 0002S—2018

半固态复合调味料

2018-08-15 发布

2018-08-20 实施

玉泉区麦谱食品加工厂

发布



前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由玉泉区麦谱食品加工厂提出。
本标准由玉泉区麦谱食品加工厂起草。
本标准由玉泉区麦谱食品加工厂批准。
本标准主要起草人：丁金林、张瑞婷、郭金龙。

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、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精为主要原料，添加食用动物油脂、郫县豆瓣、辣椒、葱头、香菇、尖椒、大豆、熟芝麻、冰糖、绵白糖、黑胡椒、白胡椒、花椒、桂皮、白芷、草果、山奈、高良姜、月桂叶、肉豆蔻、孜然、橘皮、甘草、八角、砂仁、丁香、芫荽籽、茴香、蒜粉、洋葱粉、甜面酱、黄豆酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、鱼露、果酱、山楂酯、腐乳、泡椒、韭菜花、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糖、复合调味酱、蚝油、酱油、干贝、食醋、苹果醋、米酒、味噌、蒸鱼豉油、浓缩牡蛎汁、鸡汁、鸡精调味料、大豆蛋白粉、风味调味料、酸菜调味酱、酵母抽提物、牛肉粉调味料、酸水解植物蛋白调味液中几种，添加食品添加剂5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、黄原胶、冰醋酸、安赛蜜、柠檬酸、焦糖色、蛋白酶、食品用香精香料，经粉碎、配料、熬制（炒制）、灌装、包装等工艺制成的非即食半固态复合调味料。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB/T 1445 绵白糖

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 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/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB/T 7652 八角
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 8861 脱水蒜片
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 18187 酿造食醋
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19618 甘草
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 21999 蚝油
GB/T 22267 孜然
GB/T 22300 丁香
GB/T 22474 果酱
GB/T 22493 大豆蛋白粉
GB/T 23527 蛋白酶制剂
GB/T 23530 酵母抽提物
GB/T 24399 黄豆酱
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 30382 辣椒(整的或粉的)
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
GB/T 32727 肉豆蔻
GH/T 1013 香菇

LS/T 3220 芝麻酱
 NY/T 956 番茄酱
 NY/T 958 花生酱
 NY/T 1070 辣椒酱
 QB/T 1173 单晶体冰糖
 SB/T 10059 山楂酱
 SB/T 10170 腐乳
 SB/T 10296 甜面酱
 SB/T 10324 鱼露
 SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10513 牛肉粉调味料
 SC/T 3207 干贝

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号令（2005年）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）的规定。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.7 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.9 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.10 熟芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。
- 3.1.12 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.13 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.14 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.15 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.16 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.17 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.18 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.19 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.20 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.21 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.22 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。

- 3.1.23 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.24 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.25 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.26 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.27 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.28 花生酱：应符合 NY/T 958 的规定。
- 3.1.29 鱼露：应符合 SB/T 10324 的规定。
- 3.1.30 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.31 山楂酱：应符合 SB/T 10059 的规定。
- 3.1.32 腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.33 泡椒、韭菜花：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.34 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.35 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.36 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.37 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.38 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.39 食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.40 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.41 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.42 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.43 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.44 酸水解植物蛋白调味液：应符合 SB/T 10338 的规定。
- 3.1.45 干贝：应符合 SC/T 3207 的规定。
- 3.1.46 香菇：应符合 GH/T 1013 的规定。
- 3.1.47 葱头、尖椒、白芷、草果、山奈、高良姜、橘皮、砂仁、芫荽籽、茴香、蒜粉、洋葱粉、复合调味酱、苹果醋、米酒、味噌、蒸鱼豉油、浓缩牡蛎汁、鸡汁、风味调味料、酸菜调味酱：应符合相应食品安全标准的规定。

3.1 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
色泽	呈产品应有的色泽。
滋味、气味	具有原辅料混合炒制后特有的味道，气味，咸淡适口，无酸、苦、焦糊、哈喇及其他异味。
组织状态	呈黏稠状，稀稠适度，无正常视力可见的外来异物。

3.2 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
水分, %	≤ 75.0
酸价 (KOH), mg/g	≤ 4.0
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25

3.3 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。

3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761中调味品的规定。

3.5 微生物指标

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			
	n	c	m	M
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.2 执行				

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸脂、山梨酸钾、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、黄原胶、冰醋酸、安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)、柠檬酸、焦糖色、蛋白酶、食品用香精香料的使用应符合GB 2760的规定,其质量指标应分别符合GB 1886.171、GB 29932、GB 1886.39、GB 1886.231、GB 1886.184、GB 1886.41、GB 1886.10、GB 25540、GB 1886.235、GB 1886.64、GB 30616、GB/T 23527及相关规定的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求检验

取试样1袋(瓶)打开包装,散放于白色瓷盘中,在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质,嗅其气味,品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

- 6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。
- 6.2.2 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法检验。
- 6.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

6.5 微生物指标检验

大肠菌群：按GB 4789.3中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件下生产的同一品种产品为一批。

7.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取12个袋（瓶），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

7.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时也应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、设备、关键工艺较大差异时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部检验项目。

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

8 标志、标准、运输、储存

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应封装严密，不得有破漏现象。

8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 储存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

8.4.2 产品应储存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

8.5 保质期

产品的保质期不少于3个月。



