

天津市食品安全企业标准

Q/12A2019S-2014

半固态复合调味料

备 案 号：121912S-2014
备案日期：2014 年 7 月 7 日
截止日期：2017 年 7 月 6 日

2014 年 7 月 7 日发布

2014 年 7 月 7 日实施

天津市盛之和食品股份有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市盛之和食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：王勇军

本标准于2014年7月7日首次发布，于2017年7月修订，本标准主要修订内容如下：

——更改了公司名称。

——规范性引用文件查新，引用最新版文件。

——修改了范围项，去掉黄豆酱、蚝油，增加麦芽糖、海鲜调味料、麻椒粉、辣椒红、辣椒油树脂。

——补充并更新了要求项目。

——修改了酸价、过氧化值、总砷的测定方法。

——对编制说明中引用的 GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量标准和 NY/T 1886.2010 绿色食品 复合调味料进行更新。

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要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油（棕榈油、色拉油）或番茄酱、麦芽糖为主要原料，以牛油、海鲜调味料、食盐、白砂糖、洋葱、牛肉、麦芽糊精、酱油、郫县豆瓣、辣椒粉、香辛料（黑胡椒粉、姜黄粉、八角粉、姜粉、花椒粉、蒜粉、肉桂粉、小茴香粉、麻椒粉）、葱为辅料，添加食品添加剂（呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾、乳酸链球菌素），经原料处理、调配、杀菌、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 317 | 白砂糖 |
| GB 1886.34 | 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红 |
| GB 1886.39 | 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾 |
| 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 食品污染物限量 |
| GB 2763 | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 |
| 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 4789.4 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 |
| GB 4789.10 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| 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 5009.11 | 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| GB 5009.28 | 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 |
| GB/T 5009.40 | 酱卫生标准的分析方法 |
| 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 6543 | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB/T 8967 | 谷氨酸钠（味精） |
| GB 9687 | 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准 |
| GB/T 10004 | 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合 |
| 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/T 14215 | 番茄酱罐头 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB 15203 | 食品安全国家标准 淀粉糖 |
| GB 15680 | 棕榈油 |
| GB/T 15691 | 香辛料调味品通用技术条件 |
| GB/T 17238 | 鲜、冻分割牛肉 |
| GB/T 17756 | 色拉油通用技术条件 |
| GB 18186 | 酿造酱油 |
| GB/T 20293 | 油辣椒 |
| GB/T 20560 | 地理标志产品 郫县豆瓣 |
| GB/T 20883 | 麦芽糖 |
| GB/T 20884 | 麦芽糊精 |
| GB/T 23183 | 辣椒粉 |
| GB 28050 | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 |
| GB 28314 | 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂 |
| GB 29921 | 食品安全国家标准 食品中致病菌限量 |
| NY/T 1071 | 洋葱 |
| NY/T 1886 | 绿色食品 复合调味料 |
| QB 2394 | 食品添加剂 乳酸链球菌素 |
| QB/T 2845 | 食品添加剂 呈味核苷酸二钠 |
| SB/T 10485 | 海鲜粉调味料 |
| 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 《定量包装商品计量监督管理办法》 | |
| 国家质量监督检验检疫总局令第 123 号 《食品标识管理规定》 | |

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 棕榈油应符合 GB 15680 的规定。
- 3.1.2 色拉油应符合 GB/T 17756 的规定。
- 3.1.3 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 3.1.4 麦芽糊精应符合 GB 15203 及 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB 317 及 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.7 食盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.8 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.9 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 3.1.10 乳酸链球菌素应符合 QB 2394 的规定。
- 3.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.12 酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.13 牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。
- 3.1.14 牛油应符合 GB/T 10146 的规定。
- 3.1.15 郫县豆瓣酱应符合 GB 20560 的规定。
- 3.1.16 葱选用无污染、无腐烂、无虫蛀的产品还应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.17 黑胡椒粉、姜黄粉、八角粉、姜粉、花椒粉、蒜粉、肉桂粉、小茴香粉、麻椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.18 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

3.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.20 海鲜调味料应符合 SB/T 10485 的规定

3.1.21 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定

3.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定

3.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定

3.1.24 以上原辅料还符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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 |
|-------|-----------------|
| 色泽 | 酱红色 |
| 组织形态 | 均匀酱状半固态 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋气味，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

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 |
|---------------------------------|---------------------|
| 水分 / (g/100g) \leq | 30 |
| 食盐(以 NaCl 计) / (g/100g) \leq | 30 |
| 酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g) \leq | 5.0 |
| 过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) \leq | 0.25 |
| 总砷 (以 As 计) / (mg/kg) \leq | 0.5 |
| 铅 (Pb) / (mg/kg) \leq | 1.0 |
| 净含量 | 应符合《定量包装商品计量监督管理办法》 |

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数指标应符合表 3 (1) 的规定，大肠菌群指标应符合表 3 (2) 的规定。

表 3 (1) 菌落总数指标

| 项目 | 指标 |
|---------------------|------|
| 菌落总数/(cfu/g) \leq | 8000 |

表 3 (2) 大肠菌群指标

| 项目 | 采样方案 a 及限量 | | | | |
|----------------|------------|---|----|-----|-----------------|
| | n | c | m | M | 检验方法 |
| 大肠菌群 / (CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 平板计数法 |

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.22 执行。

3.4.2 致病菌指标

致病菌指标应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌指标

| 项目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 25ml 表示） | | | | |
|---------|--------------------------------|---|----------|------------|----------------|
| | n | c | m | M | 检测方法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 2 | 100CFU/g | 10000CFU/g | GB 4789.10 第二法 |

注：n 为同一批次产品应采集的样品数量；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.6 真实性要求

产品中不得添加非食用物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

将样品放入白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、组织形态及杂质，尝其滋味、嗅其气味。

4.2 理化指标检验

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 中直接干燥法进行测定。

4.2.2 食盐

按 GB/T 5009.40-2003 中 4.2 规定的方法测定。

4.2.3 酸价、过氧化值

按 GB 5009.229、GB 5009.227 规定的方法测定。

4.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.6 净含量

按 JJF 1070 的规定进行测定。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.3 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一生产线、同一规格生产的包装完好的产品为一批。从每一批产品随机抽取 2kg 为检验样品。

5.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品须经本公司检验部门按本标准检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、食盐、菌落总数、大肠菌群。

5.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料来源、设备发生改变时；
- c) 检验结果与上一次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上再恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督部门提出检验要求时。

5.3 判定规则

检验结果中所有项目均符合本标准的规定，判该批产品为合格；检验结果中微生物指标如有不合格项时，即判定该批产品不合格，并不得复验；其他指标有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品标签按 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》执行，外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装材料及容器应整洁干净，内包装材料采用聚乙烯包装袋，其质量应符合 GB 9687 和 GB/T 10004 的规定。产品外包装采用瓦楞纸箱包装，应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥，不得与有毒有害物品混运。运输及装卸时应轻拿轻放严禁重压。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有异味物品混贮，隔墙离地存放，严禁露天堆码，库内应保持清洁，夏季库内不得有强光直射并保持干燥、通风良好，入库后的成品应掌握先进先出原则。

6.5 保质期

产品在符合上述规定的条件下，自生产之日起产品未启封保质期为 15 个月。

编制说明

本产品目前没有相应的国家标准、行业标准和地方标准，为执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》保证产品质量，以规范指导生产，有效确保产品质量，特制定本企业标准。

本标准中各项指标确定依据如下：

- 1、感官要求及理化指标中水分、食盐是结合我公司生产实际情况和实测数据而设定的；
- 2、理化指标中的总砷、铅是依据 GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》及 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》而制定的；
- 3、酸价、过氧化值是依据 GB/T 20293-2006《油辣椒》而制定的；
- 4、菌落总数依据 NY/T 1886-2010《绿色食品 复合调味料》而制定。
- 5、大肠菌群是依据 GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》而制定。
- 6、致病菌中的沙门氏菌、金黄色葡萄球菌是依据 GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定的。
- 7、标准中采用的检验方法及计量单位均为现行有效。

天津市盛之和食品股份有限公司

