

备案号：QB64/0496S-2022

Q/NNWZ

宁夏宁味真食品有限公司企业标准

Q/NNWZ 0003S—2022

半固态复合调味料

2022-10-26发布

2022-10-26 实施

宁夏宁味真食品有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标是参考GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由宁夏宁味真食品有限公司提出。

本标准由宁夏宁味真食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：黄金成。

本标准有效五年。

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、生产加工过程的卫生要求、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或食用动物油脂、豆瓣酱、芝麻酱、辣椒、花椒、豆豉、豆母子、食用盐、味精、鸡精、香辛料、花生米、泡椒、泡姜、酸菜、葱、蒜、姜、冰糖、酱油、食醋等为原料，以不同组合配料后，经炒制、包装等工艺制成的不同品种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 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 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 5009.44 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/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30391 花椒

QB/T 1173 单晶体冰糖

QB/T 1174 多晶体冰糖

LS/T 3220 芝麻酱

SB/T 10371 鸡精调味料

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 冰糖应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 要求。

3.1.2 豆瓣酱、豆豉应符合 GB 2712 要求。

3.1.3 味精应符合 GB 2720 要求。

3.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 要求。

3.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。

3.1.6 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 要求。

3.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 要求。

3.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 要求。

3.1.9 酱油应符合 GB 2717 要求。

3.1.10 食醋应符合 GB 2719 要求。

3.1.11 食用动物油脂应符合 GB 10146 要求。

3.1.12 芝麻酱应符合 LS/T 3220 要求

3.1.13 辣椒、花生米、豆母子、泡椒、泡姜、酸菜、葱、蒜、姜等辅料应符合相关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有各自相应半固态复合调味料应有的色泽，色泽正常
气味与滋味	具有各自相应半固态复合调味料应有的滋味与气味，无异味
形 态	呈半固态状，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规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分 ^a , %	≤80.0
氯化钠, %	≤20.0
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤4.0
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤0.25
总砷(以As计), mg/kg	≤0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤1.0
黄曲霉毒素 B ₁ , ug/kg	≤5.0

a 不适用于酸菜鱼调味料	
--------------	--

3.4 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	指 标
菌落总数, CFU/g	≤10000
大肠菌群, MPN/100g	≤30
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
6.3 氯化钠按 GB 5009.44 规定方法检验。
6.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
6.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
6.6 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
6.7 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
6.8 黄曲霉毒素_{B₁} 按 GB 2761 规定方法检验。
6.9 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
6.10 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
6.11 致病菌按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以同一批配料、同一班次、同一种类的产品为一批，从每批产品中随机抽样 1kg 进行检验，每批产品经检验合格后附有合格证方可出厂。
7.2 出厂检验和型式检验
7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。
7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
a) 新产品投产时；
b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；

- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准，但微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的锡箔袋装，外罩一层彩印塑料袋。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品堆放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为18个月。
