Q/DGZD

东胜区谷之稻食品加工厂企业标准

Q/DGZD 0001S—2022

|  |
| --- |
|       |

半固态复合调味料

2022 - 05 - 07发布

2022 - 06 - 07实施

东胜区谷之稻食品加工厂   发布

前  言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由东胜区谷之稻食品加工厂提出。

本标准由东胜区谷之稻食品加工厂起草。

本标准由东胜区谷之稻食品加工厂批准。

本标准起草人:吴昕 苏敏 于磊 郭俊

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术语和定义、技术要求。

本标准适用于半固态复合调味料的生产、检验与销售。

1. 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 1886.211 食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 2718 食品安全国家标准 酿造酱

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 食物中污染物限量

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 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 5009.12 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

GT 5749 生活饮用水卫生标准

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 15691 香辛料调味品通用技术条件

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 31644 食品安全国家标准 复合调味料

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

* 1. 半固态复合调味料

以畜禽肉、食用植物油、食用动物油脂、复合调味酱、豆瓣酱、水、食用盐、酱油、白砂糖、味精、辣椒、香辛料中的几种为原料，根据口味不同选用不同的原料配制，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、茶多酚，经选料、配料、混合炒制、灌装等工艺制成的即食半固态复合调味料。

1. 技术要求
	1. 原料要求
		1. 畜禽肉：应符合GB 2707 的规定。
		2. 食用植物油：应符合GB 2716 的规定。
		3. 食用动物油脂：应符合GB 10146 的规定。
		4. 水：应符合GB 5749 的规定。
		5. 食用盐：应符合GB 2721 的规定。
		6. 酱油：应符合GB 2717 的规定。
		7. 白砂糖：应符合GB 13104 的规定。
		8. 味精：应符合GB 2720 的规定。
		9. 辣椒：应符合GB/T 30382 的规定。
		10. 香辛料：应符合GB/T 15691 的规定。
		11. 复合调味酱：应符合GB 31644的规定。
		12. 豆瓣酱:应符合GB 2718的规定。
		13. 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。
		14. 茶多酚：应符合GB 1886.211的规定。
	2. 感观要求

感观要求应符合表1的规定

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽。 | 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。 |

* 1. 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 |

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 铅（以Pb计）mg/kg ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 注：其他污染物限量应符合GB 2762中调味品的规定。 |

* 1. 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 | 采样方案及限量 | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数，CFU/g | 5 | 2 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3平板计数法 |
| 致病菌 | 应符合GB 29921中及时调味品的规定 | GB 29921中规定的方法 |
| 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。 |

* 1. 净含量

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

执行，按JJF 1070规定的方法测定。

1. 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾和茶多酚的使用应符合 GB 2760的规定要求。

1. 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_