

Q/NCZG

内蒙古菜之锅食品有限公司企业标准

Q/NCZG 0001S—2020

半固态复合调味料

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号: Q15 0115-2020



2020 - 09 - 28 发布

2020 - 10 - 28 实施

内蒙古菜之锅食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。
本标准由内蒙古菜之锅食品有限公司提出。
本标准由内蒙古菜之锅食品有限公司起草。
本标准由内蒙古菜之锅食品有限公司批准。
本标准主要起草人：栗永乐、蔡治国、包曙光。

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产品分类、技术要求。

本标准适用于以畜禽肉及可食副产品、食用植物油、食用动物油脂、甜面酱、食用菌、香菇、松茸、茶树菇、虫草花、大豆、花生仁、豌豆、郫县豆瓣、芝麻、小麦、辣椒、半固态复合调味料、鸡蛋、水、大葱、大蒜、生姜、洋葱、食用淀粉、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、芝麻油、豆腐乳、蚝油、鱼露、海虾、豆豉、香辛料、白砂糖、食醋、酱油、食用盐、鸡精、味精、酵母抽提物、固态复合调味料中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精、瓜尔胶、黄原胶、苯甲酸钠，经原料处理、配料、炒制、包装、杀菌等工艺制成的即食复合调味料。

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 1351 小麦
- GB 1352 大豆
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- 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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- 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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 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 4789.2 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 10146 食品安全标准 食用动物油脂
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 11761 芝麻
- 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/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 23188 松茸
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- 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/T 30383 生姜
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 37749 茶树菇
- GH/T 1013 香菇
- LS/T 3220 芝麻酱
- LS/T 331 花生酱
- NY/T 1071 洋葱
- NY/T 1835 大葱等级规格
- SB/T 10170 腐乳
- SB/T 10296 甜面酱
- SB/T 10324 鱼露
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10348 大蒜
- SB/T 10638 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级

3 产品分类

3.1 牛肉酱

以牛肉、食用植物油、食用动物油脂、甜面酱、食用菌、香菇、松茸、茶树菇、虫草花、大豆、花生仁、豌豆、郫县豆瓣、芝麻、小麦、辣椒、半固态复合调味料、鸡蛋、水、大葱、大蒜、生姜、洋葱、食用淀粉、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、芝麻油、豆腐乳、蚝油、鱼露、海虾、豆豉、香辛料、

白砂糖、食醋、酱油、食用盐、鸡精、味精、酵母抽提物、固态复合调味料中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠、5' 呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精、瓜尔胶、黄原胶、苯甲酸钠，经原料处理、配料、炒制、包装、杀菌等工艺制成的即食复合调味料。

3.2 猪肉酱

以猪肉、食用植物油、食用动物油脂、甜面酱、食用菌、香菇、松茸、茶树菇、虫草花、大豆、花生仁、豌豆、郫县豆瓣、芝麻、小麦、辣椒、半固态复合调味料、鸡蛋、水、大葱、大蒜、生姜、洋葱、食用淀粉、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、芝麻油、豆腐乳、蚝油、鱼露、海虾、豆豉、香辛料、白砂糖、食醋、酱油、食用盐、鸡精、味精、酵母抽提物、固态复合调味料中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠、5' 呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精、瓜尔胶、黄原胶、苯甲酸钠，经原料处理、配料、炒制、包装、杀菌等工艺制成的即食复合调味料。

3.3 鸡肉酱

以鸡肉、食用植物油、食用动物油脂、甜面酱、食用菌、香菇、松茸、茶树菇、虫草花、大豆、花生仁、豌豆、郫县豆瓣、芝麻、小麦、辣椒、半固态复合调味料、鸡蛋、水、大葱、大蒜、生姜、洋葱、食用淀粉、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、芝麻油、豆腐乳、蚝油、鱼露、海虾、豆豉、香辛料、白砂糖、食醋、酱油、食用盐、鸡精、味精、酵母抽提物、固态复合调味料中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠、5' 呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精、瓜尔胶、黄原胶、苯甲酸钠，经原料处理、配料、炒制、包装、杀菌等工艺制成的即食复合调味料。

3.4 辣椒酱

以辣椒、食用植物油、食用动物油脂、甜面酱、食用菌、香菇、松茸、茶树菇、虫草花、大豆、花生仁、豌豆、郫县豆瓣、芝麻、小麦、半固态复合调味料、鸡蛋、水、大葱、大蒜、生姜、洋葱、食用淀粉、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、芝麻油、豆腐乳、蚝油、鱼露、海虾、豆豉、香辛料、白砂糖、食醋、酱油、食用盐、鸡精、味精、酵母抽提物、固态复合调味料中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠、5' 呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精、瓜尔胶、黄原胶、苯甲酸钠，经原料处理、配料、炒制、包装、杀菌等工艺制成的即食复合调味料。

3.5 调味酱

以畜禽肉及可食副产品、食用植物油、食用动物油脂、甜面酱、食用菌、香菇、松茸、茶树菇、虫草花、大豆、花生仁、豌豆、郫县豆瓣、芝麻、小麦、辣椒、半固态复合调味料、鸡蛋、水、大葱、大蒜、生姜、洋葱、食用淀粉、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、芝麻油、豆腐乳、蚝油、鱼露、海虾、豆豉、香辛料、白砂糖、食醋、酱油、食用盐、鸡精、味精、酵母抽提物、固态复合调味料中的一种或几种为原料，添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠、5' 呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精、瓜尔胶、黄原胶、苯甲酸钠，经原料处理、配料、炒制、包装、杀菌等工艺制成的即食复合调味料。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 畜禽肉及可食副产品、牛肉、猪肉、鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

- 4.1.3 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.4 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.5 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 香菇：应符合 GH/T 1013 的规定。
- 4.1.7 松茸：应符合 GB/T 23188 的规定。
- 4.1.8 茶树菇：应符合 GB/T 37749 的规定。
- 4.1.9 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.10 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.11 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.12 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.13 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.14 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.15 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.16 鸡蛋：应符合 SB/T 10638 的规定。
- 4.1.17 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.18 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。
- 4.1.19 大蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。
- 4.1.20 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.21 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.22 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.23 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.24 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.25 花生酱：应符合 LS/T 3311 的规定。
- 4.1.26 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.27 豆腐乳：应符合 SB/T 10170 的规定。
- 4.1.28 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.29 鱼露：应符合 SB/T 10324 的规定。
- 4.1.30 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.31 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.32 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.33 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.34 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.35 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.36 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.37 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.38 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.39 虫草花、半固态复合调味料、豆瓣酱、海虾、固态复合调味料：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的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	呈红褐色至深褐色，色泽均匀。	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。
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。	用温开水漱口，品其滋味。

4.3 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	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

4.4 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，按GB 2762中规定的方法检验。

4.5 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 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
致病菌	应符合GB 29921中即食调味品的规定。				GB 29921中规定的方法

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

4.6 食品添加剂

食品添加剂谷氨酸钠、5' 呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精、瓜尔胶、黄原胶、苯甲酸钠的使用应符合GB 2760的规定，详见表4，其质量要求应分别符合GB/T 8967、GB 1886.171、GB 1886.28、GB 1886.39、GB 1886.235、GB 30616、GB 28403、GB 1886.41、GB 1886.184的规定。

表4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/ (g/kg)	备 注
谷氨酸钠	按生产需要适量使用	
5' 呈味核苷酸二钠	按生产需要适量使用	
D-异抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	

山梨酸钾	1.0	以山梨酸计
柠檬酸	按生产需要适量使用	
食用香精香料	按生产需要适量使用	
瓜尔胶	按生产需要适量使用	
黄原胶	按生产需要适量使用	
苯甲酸钠	1.0	以苯甲酸计

食品添加剂名称	最大使用量(g/kg)	备注
山梨酸钾	1.0	以山梨酸计
柠檬酸	按生产需要适量使用	
食用香精香料	按生产需要适量使用	
瓜尔胶	按生产需要适量使用	
黄原胶	按生产需要适量使用	
苯甲酸钠	1.0	以苯甲酸计

食品添加剂名称	最大使用量(g/kg)		备注
	食品名称	最大使用量(g/kg)	
山梨酸钾	糕点	1.0	以山梨酸计
	其他食品	1.0	
柠檬酸	糕点	按生产需要适量使用	
	其他食品	按生产需要适量使用	
食用香精香料	糕点	按生产需要适量使用	
	其他食品	按生产需要适量使用	
瓜尔胶	糕点	按生产需要适量使用	
	其他食品	按生产需要适量使用	
黄原胶	糕点	按生产需要适量使用	
	其他食品	按生产需要适量使用	
苯甲酸钠	糕点	1.0	以苯甲酸计
	其他食品	1.0	

食品添加剂名称	最大使用量(g/kg)		备注
	食品名称	最大使用量(g/kg)	
山梨酸钾	糕点	1.0	以山梨酸计
	其他食品	1.0	
柠檬酸	糕点	按生产需要适量使用	
	其他食品	按生产需要适量使用	
食用香精香料	糕点	按生产需要适量使用	
	其他食品	按生产需要适量使用	
瓜尔胶	糕点	按生产需要适量使用	
	其他食品	按生产需要适量使用	
黄原胶	糕点	按生产需要适量使用	
	其他食品	按生产需要适量使用	
苯甲酸钠	糕点	1.0	以苯甲酸计
	其他食品	1.0	