

# Q/NYCT

## 内蒙古玉慈天下能量科技有限公司企业标准

Q/NYCT 0002S—2022

---

### 半固态复合调味料

2022 - 01 - 04 发布

2022 - 01 - 24 实施

---

内蒙古玉慈天下能量科技有限公司 发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由内蒙古玉慈天下能量科技有限公司提出。

本文件由内蒙古玉慈天下能量科技有限公司起草。

本文件由内蒙古玉慈天下能量科技有限公司批准。

本文件主要起草人：赵鑫辉、张金军、张庆丹。



# 半固态复合调味料

## 1 范围

本文件规定了半固态复合调味料的术语和定义、技术要求。  
本文件适用于半固态复合调味料的生产、检验与销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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 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）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**半固态复合调味料** semi solid compound seasoning

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，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。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 畜禽肉：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 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.9 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.11 复合调味酱、豆瓣酱：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   | 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。   |   |

### 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 <sup>-</sup> 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。

### 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法           |
|---|-----------------------|---|-----------------|-----------------|----------------|
|   | n                     | c | m               | M               |                |
| 菌落总数, CFU/g                                     | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2      |
| 大肠菌群, CFU/g                                     | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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 |
| <sup>a</sup> 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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。