

Q/JLN

乐山纪六孃食品有限公司企业标准

Q/JLN0006S-2025



半固态调味料

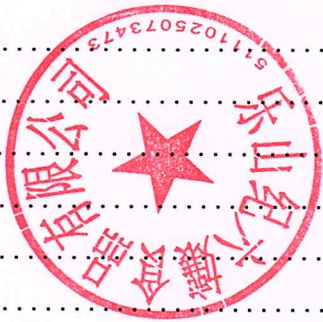
2025-05-18 发布

2025-05-23 实施

乐山纪六孃食品有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	5
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	6



前 言

按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《半固态调味料》标准。

本标准由乐山纪六孃食品有限公司提出。

本标准起草单位：乐山纪六孃食品有限公司。

本标准主要起草人：宋学林。



半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉(骨)及可食畜禽副产品、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、味精、饮用水、酿造酱油、酿造食醋、麦芽糖、冰糖、白砂糖、香辛料及粉[辣椒(粉)、小葱、大葱、花椒(粉)、八角、胡椒(粉)、甘草(人工种植)、桂皮、孜然(粉)、肉桂、砂仁、草果、小茴香、山奈、月桂叶、丁香、豆蔻、生姜等]、蚝油、鱼露、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、白酒、食药两用原料(山楂、罗汉果、橘皮、藿香、栀子等)等中的多种为原辅料,添加或不添加食品添加剂,经原料预处理、配料、熬煮、调配、过滤或不过滤、冷却、灌装、灭菌或不灭菌等工艺制成的半固态调味料。

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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
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 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 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2763.1	食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
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 沙门氏菌检测
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 4789.22	食品安全国家标准 食品微生物学检验 调味品采样和检样处理
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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
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 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 7652 八角
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 7900 白胡椒
 GB/T 7901 黑胡椒
 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/T 18186 酿造酱油
 GB/T 18187 酿造食醋
 GB/T 19618 甘草
 GB/T 20882.5 淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖
 GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
 GB/T 21999 蚝油
 GB/T 22267 孜然
 GB/T 22300 丁香
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30387 月桂叶
 GB/T 30391 花椒
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB/T 35883 冰糖
 GB/T 42463 鱼露质量通则
 GH/T 1172 姜
 NY/T 694 罗汉果
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》
 《中华人民共和国药典》(2020版 一部)

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜(冻)畜禽肉(骨)及可食畜禽副产品应符合 GB 2707 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

- 3.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 3.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.11 辣椒（粉）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.12 小葱、大葱应新鲜，无腐烂、无杂质，并符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.13 花椒（粉）应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.15 胡椒（粉）应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.16 甘草（人工种植）应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.18 孜然（粉）应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.19 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.20 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.21 生姜应符合 GB/T 30383 或 GH/T 1172 的规定。
- 3.1.22 香辛料及粉（肉桂、砂仁、草果、小茴香、山奈、豆蔻等）应符合 GB/T 15691 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.23 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.24 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 3.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.26 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.28 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.29 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 3.1.30 食药两用原料（山楂、橘皮、藿香、栀子等）应符合中华人民共和国药典（2020 版 一部）或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.31 其他原辅料应符合相应食品标准或有关规定。
- 3.1.32 食品添加剂应符合相应食品添加剂标准或有关规定。
- 3.1.33 饮用水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本产品应有的色泽	取适量样品置于洁净烧杯中，在充足自然光线下，采用目视、鼻嗅、口尝的方法检测。
组织形态/性状	具有本产品应有的组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品应有的滋、气味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
水分/(g/100 g)	≤ 50	GB 5009. 3
食用盐(以NaCl计)/(g/100 g)	≤ 10	GB 5009. 44
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.25	GB 5009. 227
无机砷(以As计) ^b /(mg/kg)	复合调味料: 0.1	GB 5009. 11
总砷(以As计)/(mg/kg)	调味品(水产调味品、复合调味料和香料类除外): 0.5	GB 5009. 11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.95	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	5.0	GB 5009. 22
^a 仅适用于含油型产品; ^b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。		

3.4 微生物限量

即食产品还应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25 g表示)				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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789. 10
^a 样品的采集和处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 22 执行。 注:表中“m=0/25 g”代表“不得检出每 25 g”。					

3.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763、GB 2763.1 等国家标准和国家有关规定。

3.8 兽药残留限量

应符合GB 31650等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。
