

备案号：223413S-2017

有效期至：2021年01月25日

Q/YHSF

延边韩食府民俗食品有限公司企业标准

Q/YHSF0025S-2017

半固态复合调味料

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/YHSF0025S-2017
备案号	223413S-2017
有效期限	2018年01月26日至2021年01月25日
备案机关	吉林省卫生计生委

2017-12-12 发布

2017-12-12 实施

延边韩食府民俗食品有限公司 发布

半固态复合调味料

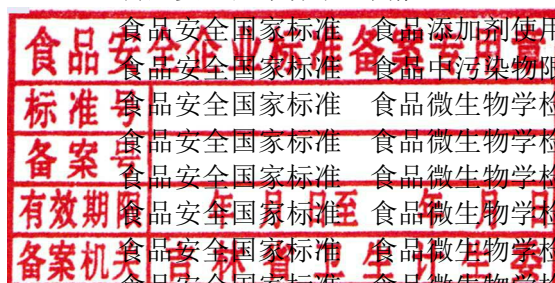
1 范围

本标准适用于以黄豆酱、江米粉、辣椒粉、食用盐、洋葱、蒜、芝麻、味精、白砂糖、麦芽糖、虾酱、色拉油为原料，添加食品添加剂 山梨酸钾，经原料预处理、调配、杀菌（或不杀菌）、包装而成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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 2716	食用植物油卫生标准
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 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 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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸钾和糖精钠的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 11761	芝麻
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15691	香辛料调味料通用技术条件
GB/T 20883	麦芽糖
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品



GB/T 24399	黄豆酱
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病细菌限量
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383	生姜
NY/T 1071	洋葱
SB/T 10525	虾酱
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检检验检疫总局令 第75号	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检检验检疫总局令 第123号（2009）	《食品标识管理规定》

3 分类

产品按原料的不同和食用用途的不同可分为酱汤酱、辣椒酱、包饭酱、调味酱、火锅料、辣白菜拌料。

3.1 酱汤酱

以黄豆酱、食用盐、水、为主要原料，添加食品添加剂 山梨酸钾，经前处理原料、调配、杀菌（或不杀菌）、包装而成的半固态复合调味料 酱汤酱。

3.2 辣椒酱

以黄豆酱、江米粉、辣椒粉、食用盐、芝麻、味精、白砂糖、麦芽糖为原料，添加食品添加剂 山梨酸钾，经原料预处理、调配、杀菌（或不杀菌）、包装而成的半固态复合调味料 辣椒酱。

3.3 包饭酱

以黄豆酱、食用盐、蒜、洋葱、味精、水为原料，添加食品添加剂 山梨酸钾，经原料预处理、调配、杀菌（或不杀菌）、包装而成的半固态复合调味料 包饭酱。

3.4 调味酱

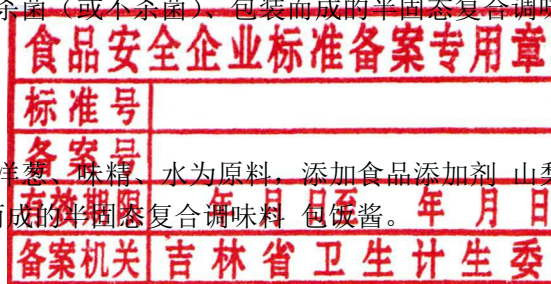
以黄豆酱、食用盐、味精、葱、蒜、姜、芝麻、水为原料，经原料预处理、调配、杀菌（或不杀菌）、包装而成的半固态复合调味料 调味酱。

3.5 火锅料

以色拉油、芝麻粉、花生粉、辣椒粉、食用盐、味素、绵白糖为原料，经原料预处理、调配、杀菌（或不杀菌）、包装而成的半固态复合调味料 火锅料。

3.6 辣白菜拌料

以辣椒粉、蒜、姜、白砂糖、食用盐、虾酱、味精为原料，经原料预处理、调配、杀菌（或不杀菌）、包装而成的半固态复合调味料 辣白菜拌料。



4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.2 江米粉应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.5 味精应符合 GB2720 的规定。
- 4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.9 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.10 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.12 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 4.1.13 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.14 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 色拉油应符合 GB 2716 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	表 1 感官要求			检验方法	
	酱汤酱、包饭酱、调味酱	辣椒酱	火锅料		辣白菜拌料
色泽	棕黄色	桔红色	桔黄色	桔红色	取试样适量置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下观察固态复合调味料的色泽、组织形态，是否有可见杂质，用玻璃棒蘸取少许样品用嗅觉鉴别其气味，用舌尖品尝其滋味
滋、气味	具有该调味料特有的香、甜、咸、无异味、无霉变味	具有辣椒酱特有的辣、咸、无香味，无异味、无霉变味	具有火锅料特有的香、甜、咸味、无异味、无霉变味	具有辣白菜拌料特有的香、辣、甜、咸、无异味、无霉变味	
组织形态	半固态，粉状或颗粒状				
杂质	无肉眼可见外来杂质				

4.3 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, %	≤	85	GB 5009. 3
食盐 (以NaCl计), %	≤	20	GB 5009. 44
a氨基酸态氮 (以氮计), %	≥	0. 2	GB/T 5009. 40
b黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5. 0	GB/T 18979
a, b只用于以黄豆酱为原料的产品			

4.4 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. 9	GB 5009. 12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 11

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
大肠菌群, cfu/g	≤	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g (mL) 表示)					
沙门氏菌		n	c	m	M	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌		n	c	m	M	GB 4789. 10 第二法
注: a 按GB4789. 1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数;c为最大可允许超出m值的样品数;m为致病菌指标可以接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。						

4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
山梨酸钾 (以山梨酸钾钾计) /g/kg	防腐剂	1. 0	-	GB 5009. 28

5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定,《定量包装商品计量监督管理办法》执行。净含量按照 JJF 1070 规定执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验。出厂检验项目为净含量、感官、水分、食盐、大肠菌群。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的牛板筋产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

检验样品在同一产品批中随机抽取，抽样基数不得少于 200 袋，抽样数量为 12 袋（瓶），样品分为两份，1 份用于检验，1 份备查。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令 第 12 号 (2009) 《食品标识管理规定》的规定。



8.1 标签式样

食品名称：酱汤酱、辣椒酱、包饭酱、调味酱、火锅料、辣白菜拌料。

配料表（原料）：

酱汤酱：黄豆酱、食用盐、水、，添加食品添加剂 山梨酸钾

辣椒酱：黄豆酱、江米粉、辣椒粉、食用盐、芝麻、味精、白砂糖、麦芽糖，添加食品添加剂 山梨酸钾

包饭酱：黄豆酱、食用盐、蒜、洋葱、味精、水，添加食品添加剂 山梨酸钾，

调味酱：黄豆酱、食用盐、味精、葱、蒜、姜、芝麻、水

火锅料：色拉油、芝麻粉、花生粉、辣椒粉、食用盐、味素、绵白糖

辣白菜拌料：辣椒粉、蒜、姜、白砂糖、食用盐、虾酱、味精

净含量/规格：按客户要求

生产者的名称：延边韩食府民俗食品有限公司

地址及联系方式

保质期：0℃-4℃ 冷藏保管 18 个月，（或杀菌产品常温 12 个月）

贮存条件：0℃-4℃或阴凉干燥处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/YHSF0025S-2017

产地：吉林省延边州

其他需要标示的内容：

8.2 营养成分表

应符合表 6、7、8、9、10、11 的规定。

表 6 酱汤酱营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1241 千焦（KJ）	15%
蛋白质	23.5 克（g）	39%
脂肪	4.0 克（g）	7%
碳水化合物	40.8 克（g）g	14%
钠	12372 毫克（mg）	619%

表 7 辣椒酱营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	861 千焦（KJ）	10%
蛋白质	2 克（g）	12%
脂肪	2.4 克（g）	4%
碳水化合物	38.2 克（g）g	13%
钠	268 毫克（mg）	13%

表 8 包饭酱营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	768 千焦（KJ）	9%
蛋白质	8.7 克（g）	15%
脂肪	3.3 克（g）	6%
碳水化合物	29.3 克（g）g	10%
钠	316 毫克（mg）	36%

表 9 调味酱营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	845 千焦 (KJ)	10%
蛋白质	11.8 克 (g)	20%
脂肪	14.3 克 (g)	24%
碳水化合物	6.8 克 (g) g	2%
钠	414 毫克 (mg)	21%

表 10 火锅料营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	2121 千焦 (KJ)	25%
蛋白质	7.5 克 (g)	12%
脂肪	40.6 克 (g)	68%
碳水化合物	28.9 克 (g) g	10%
钠	550 毫克 (mg)	28%

食品安全企业标准备案专用章

表 11 辣白菜拌料营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	302 千焦 (KJ)	4%
蛋白质	4.7 克 (g)	8%
脂肪	1.5 克 (g)	3%
碳水化合物	9.8 克 (g) g	3%
钠	240 毫克 (mg)	12%

9 包装

包装材料复合膜，应符合 GB 9683 的规定。

商品包装应符合 GB 23350 的规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

10 保质期

产品应贮存于通风、干燥、洁净的库房中，严禁与有毒物品共储，0℃-4℃ 冷藏保管 18 个月，杀菌产品常温 12 个月。