

ICS 67.220.10
X 66

团 体 标 准

T/MSAH 003—2022

半固态复合调味料

2022-11-2 发布

2022-11-2 实施

眉山市食品安全学会 发布

目 次

前 言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 技术要求.....	2
5 检验规则.....	5
6 标志、标签、包装、运输与贮存.....	6



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。

本文件为首次制定。

本文件由眉山市食品安全学会(MSAH)提出并归口。

非本文件起草单位使用本文件，需获得本文件的发布机构授权。

本文件起草单位：四川省川南酿造有限公司、四川李记酱菜调味品有限公司、四川王家渡食品有限公司、四川老坛子食品有限公司、四川省味聚特食品有限公司、四川漫味龙厨生物科技有限公司、眉山市产品质量监督检验所、眉山市计量检定测试所、四川大学锦江学院、眉山职业技术学院、四川省优检联技术检测服务有限公司、眉山市食品安全学会。

本文件主要起草人：鲍永碧、侯为道、王令健、徐 飞、万 鹏、何艳平、罗怀龙、白秀群、唐晓慧、何 强、刘 忠。



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、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于符合本文件3中定义的半固态复合调味料的产品。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.3 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- 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 预包装食品中致病菌限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 37029-2018 食品追溯 信息记录要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

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

以两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加其他辅料、食品添加剂，经过相应工艺加工单件包装或多件包装而成的半固态产品。根据产品特性可以调味料包为主，配备或不配备风味料包、腌料包、干料包、油料包中的一种或多种。根据食用方法分为即食类和非即食类，可用于佐餐或调味、腌卤等。

3.2

调味料包

以两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加其他原辅料、食品添加剂，经过预处理、配料、炒（或熬）制或不炒（或熬）制、灌装、杀菌或不杀菌、分料包装或混合包装而成的调味料包，不含风味料包，粉料包，干料包，油料包。

3.3

风味料包

各种原辅料经预处理、配料、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的风味料包。根据产品的不同风味，可为酸菜包、剁椒包、食用菌包、藻类包、蔬菜包、调味醋包、调味酱油包、调味料酒包、调味甜汁包、调味芝麻酱包、调味花生酱包、调味腐乳酱包、调味辣椒酱包等。

3.4

腌料包

以食用淀粉、米粉等中的一种或多种为原料，添加或不添加食用盐、调味料、香辛料等其他原料，经预处理、混合、包装而成的用于辅助烹饪或腌卤的粉状料包。

3.5

干料包

以干辣椒、干花椒等香辛料、脱水果蔬、植物种子、植物果实、坚果类、干制食用菌类等中的一种或多种为原料，经选料、粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、灭菌或不灭菌、包装而成的干料包。

3.6

油料包

以食用动、植物油脂中的一种或多种为原料，辅以或不辅以其他辅料和食品添加剂，经配料、熬制或不熬制、包装而成的辅助烹饪的油料包。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 新鲜蔬菜

应新鲜、无腐烂、无霉变，符合相应产品标准的规定。

4.1.2 盐渍蔬菜

应符合GB 2714的规定。

4.1.3 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 食用动物油脂

应符合 GB 10146 的规定。

4.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 食用菌及其制品

应符合GB 7096的规定。

4.1.8 藻类及其制品

应符合GB 19643的规定。

4.1.9 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.10 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应食品添加剂的质量标准。

4.1.11 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.12 食品追溯 信息记录要求

应符合国家相关法律法规及GB/T 37029的规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽	在自然光线条件下，观察容器密封情况、外观，并将内容物倒入洁净的白色瓷盘中，用肉眼观察其色泽、组织形态，嗅其香气，尝其滋味。
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异味	
状态	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来异物	

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
	调味料（调味酱）包（或瓶、罐）、风味料（汁）包	粉料包（又名腌料包）、干料包	油料包	
水分/（g/100g）	≤ -	15.0	-	GB 5009.3
酸价 ^{ab} （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0	-	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	-	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 ^c （以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 10.0	-	-	GB 5009.33
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1			GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^d /（μg/kg）	≤ 5.0			GB 5009.22

注：a 不适用于添加酱腌菜、发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（食醋、酸度调节剂等）产品。
b 仅限于超过10%含有油脂及其产品。
c 仅限于含酱腌菜的产品。
d 仅限于使用花生、辣椒、豆瓣酱、豆类及豆制品等较易发生黄曲霉毒素B₁污染的原辅料的产品。

4.4 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（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b / (CFU /g (mL))	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10

注：a 样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。
b 仅限于即食类的产品。

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂使用应符合 GB 14880 的规定。

4.6 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告要求。

4.9 兽药残留限量

应符合GB 31650及国家有关规定和公告要求。

4.10 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依据 JJF 1070规定的方法检验。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一天生产同一品种的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，满足所需样品的检测数量和留样要求。

5.3 检验类别

检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 每批产品应进行出厂检验。

5.3.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、酸价、过氧化值、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验项目包括本文本 4.2、4.3、4.4、4.5、4.11 规定的全部项目和相关法规要求的其他项目。型式检验每年不少于一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验。

- a) 停产超过 6 个月，恢复生产时；
- b) 正式生产后，原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 食品安全监管部门提出型式检验要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 对产品质量有争议，需要诉讼或仲裁时。

5.4 判定规则

5.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文本规定时，判定该批产品合格。

5.4.2 在受检样品中若发现不符合本文本规定的项目时，应对该批次留样产品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

6 标志、标签、包装、运输与贮存

6.1 标志、标签

预包装食品标签按 GB 7718、GB 28050 的规定执行，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。非即食类产品，标签应标明“非即食类”。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。产品不得与有毒、有害、有污染的物品混装混运。

6.4 贮存

应贮存于清洁卫生、阴凉、通风、干燥、具有防鼠防虫的设施的仓库中，贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物质混存。